



Pot-au-feu

Ingrédients :

- 1 - 1,2 kilo de côte basse de boeuf
(demander au boucher 1 ou 2 os)
- 4 poireaux
- 4-5 carottes
- 4-5 navets
- 8 petites pommes de terre
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 poignée de gros sel

Préparation :

- Mettre la viande et les os dans une grande cocotte avec le bouquet garni et l'oignon
- Couvrir avec de l'eau et ajouter une poignée de gros sel, cuire à petit feu 3 heures ou plus ... (plus la cuisson est longue, meilleur c'est)
- Ajouter les poireaux, les carottes et les navets 1 heure avant la fin de la cuisson
- Ajouter les pommes de terre lorsqu'il reste 20 minutes de cuisson
- Si comme moi vous n'avez pas de cocotte assez grande, retirer la viande et les os, réserver au chaud, cuire les légumes comme indiqué ci-dessus
- Mettre la viande et les légumes dans un plat, servir avec de la moutarde

