

# Pot-au-feu.



4 pers.



25 min



3h15



Vin rouge léger du Centre Val-de-Loire,  
style Mennetou Salon ou Sancerre.



## INGRÉDIENTS.

700g d'un mélange de  
viande de boeuf  
3 poireaux  
4 carottes  
3 navets  
4 pommes de terre  
1 bel oignon  
3 gousse d'ail  
1 petite branche de céleri  
1 c. à café de gros sel  
1 bouquet garni  
2 clous de girofle

## PRÉPARATION.

1. Piquez l'oignon avec les clous de girofle.
2. Épluchez et coupez grossièrement tous les légumes.
3. Dans une cocotte, versez l'eau à mi-hauteur, ajoutez le gros sel, les morceaux de boeuf et portez le tout à ébullition, en écumant régulièrement.
4. Au bout de 30 minutes de cuisson, ajoutez les légumes (sauf les pommes de terre) et laissez mijoter 2h30.
5. Ajoutez les pommes de terre 30 minutes avant la fin de cuisson.
6. Servir avec des cornichons, de la moutarde, du raifort, ou encore mieux : une sauce gribiche !

### ALTERNATIVE.

N'hésitez pas à préparer votre pot-au-feu la veille, il n'en sera que meilleur ! Et si vous avez des restes, concentrez votre bouillon et ajoutez-y des vermicelles, et réalisez un bon hachis parmentier avec le restant de viande et de légumes !



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS