

Poireau, carotte inévitablement un pot au feu (Marmiton)



Ingrédients pour 6 personnes

- 1kg de viande de bœuf à pot au feu (paleron, plat de côtés, gîte)
- os à moelle 1 par personne
- 2 poireaux
- 5 carottes
- 4 raves ou navets
- 2 branches de céleri
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- sel, poivre

Laver, éplucher tous les légumes et les couper en morceaux assez gros.

Piquer l'oignon entier avec les clous de girofle.

Faire bouillir 3 litres d'eau, ajouter tous les légumes, puis le bouquet garni, l'ail, sel, poivre puis la viande.

Faire cuire le tout pendant environ 2h30/3h0, écumer de temps en temps.

1h avant la fin, ajouter les os à moelle, et mettre du gros sel aux extrémités pour conserver la moelle.

Egoutter les légumes et la viande, servir bien chaud avec de la moutarde.

Un truc anti-gaspillage : le bouillon obtenu est particulièrement savoureux, vous pouvez vous en servir (ne pas oublier de la passer) pour faire une soupe en mixant le reste des légumes ou encore faire cuire des macaronis

Bon appétit !

