

Boucherie du Tiroit

Charcuterie - Boucherie - Traiteur

Nos fiches recettes

Le pot-au-feu



1 heure



3-4 heures



Facile



Pour 4 personnes :

1.2 kg de boeuf selon les goûts (plat de côtes, jarret, macreuse, jarret de veau,...) - os garni - 2 carottes - 2 navets - 2 poireaux - 1/2 pied de cèleri - 2 têtes d'ail - 1 oignon piqué de 3 clous de girofle - 1 oignon - 1 bouquet garni - 16g de sel - 2g de poivre

1. Plongez l'os garni dans 4 litres d'eau froide, portez à ébullition puis baisser le feu. Ecumez avec soin.
2. Ajoutez les morceaux de boeuf choisis dans le bouillon. Attendez la reprise de l'ébullition puis baissez le feu pour n'obtenir qu'un frisson. Ecumez.
3. Laissez mijoter 3-4h (2h maximum pour un jarret de veau) sans couvrir totalement le faitout.
4. Ajoutez tous les légumes épluchés et coupés grossièrement et le bouquet garni. Attendez que l'ébullition revienne et écumez de nouveau.
5. Enlevez les légumes dès qu'il sont cuits. Salez et poivrez à ce moment seulement sinon cela empêcherait un écumage correct. Laissez refroidir le bouillon pour bien le dégraisser.
6. Filtrez le bouillon au chinois. Dégraissez en retirant le gras à la surface du bouillon.
7. Servez la viande avec ou sans os à moelle, entourée de ses légumes et accompagnée de gros sel, de moutarde et de cornichons.

Pour les amateurs d'os à moelle : salez abondamment chaque extrémité pour former une croûte de sel. Faites-les cuire 45 min maximum (cuisson à part dans un peu de bouillon et d'eau, car la moelle trouble le bouillon)

Bon appétit