

POT AU FEU

Ingrédients

- 2kg de viande de bœuf à répartir selon les goûts (plat de côtes, jarret avec et sans os)
- 2 ou 3 os à moelle
- 6 petits poireaux
- 6 petits navets
- 6 jeunes carottes
- 6 petites pommes de terre
- 1 tomate
- 2 branches de céleri
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe de grains de poivre
- 2 cs à soupe de gros sel
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 bouquet de persil



Préparation

- Mettre la viande dans un grand faitout, couvrir d'eau, ajouter le sel, le poivre, l'ail pelé, l'oignon, du vert de poireau, 1 branche de céleri, 1 carotte et les aromates. Couvrir.
- Démarrer la cuisson à feu doux jusqu'à ébullition, puis régler la chaleur pour que l'eau frémisses durant toute la durée de la cuisson. Écumer régulièrement. Laisser cuire 2 heures 30.
- Pendant ce temps, peler les navets et les carottes, effiler les branches de céleri, les couper en tronçons.
- Nettoyer les poireaux en laissant un peu de vert et les ficeler en petites bottes. Laver la tomate et la couper en deux.
- Emballer les os à moelle séparément dans des mousselines (facultatif).
- 45 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les légumes et les os à moelle.
- Pour servir, ôter l'ail, l'oignon, la tomate et les aromates. Égoutter la viande et les légumes et servir aussitôt.
- Procéder délicatement à l'aide d'une écumoire pour sortir les légumes du faitout, afin de ne pas les briser.
- Accompagner d'une coupelle de gros sel gris de mer, de cornichons, d'un assortiment de moutardes et de rondelles de radis noirs.
- Préparer de petites tranches de baguette grillées pour déguster la moelle.
- Filtrer le bouillon dans une passoire fine, le mettre au frais pour le dégraisser facilement et le servir le jour même, car les bouillons de viande ne se conservent pas.