

# Plat d'hiver



## Pot-au-feu traditionnel

## Pot-au-feu traditionnel

6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 3h00

- Paleron de boeuf : 600 g
- Gîte : 600 g
- Plat de côte : 600 g
- Bœuf : 1 queue(s)
- Os à moëlle : 6
- Carotte(s) : 12
- Navet(s) : 6
- Poireau(x) : 8
- Céleri : 2 branche(s)
- Oignon(s) : 2
- Ail : 3 gousse(s)
- Poivre concassé : 25 grains
- Bouquet(s) garni(s) : 1
- Clou(s) de girofle : 4
- Gros sel : 2 c. à soupe

1 Épluchez tous les légumes, lavez-les puis tranchez-les en gros tronçons. Laissez les gousses d'ail en chemise. Pelez les oignons, coupez-les en 4 et piquez les clous de girofle sur quatre quarts. Saupoudrez avec du gros sel les extrémités de chaque os à moelle.

2 Pour composer votre pot, à savoir une grande marmite ou une grosse cocotte, commencez par mettre les légumes et les oignons, ajoutez ensuite les quatre sortes de viande et les os à moelle, puis parfumez avec le bouquet garni, le poivre concassé, les gousses d'ail, et 1 c. à soupe de gros sel. Pour finir, recouvrez le tout d'eau froide.

3 Couvrez, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 3 heures à petits frémissements, en écumant régulièrement. Au terme de la cuisson, retirez la viande, les os et les légumes du bouillon à l'aide d'une écumoire. Tranchez la viande, puis disposez le tout dans un plat et réservez-le au chaud.

4 Présentez le bouillon dans une soupière. Servez-le en entrée dans des assiettes creuses, avec des tranches de pain rassis (ou grillé) frottées à l'ail et coupées en morceaux au fond de l'assiette. Dégustez la moelle sur du pain, avec du sel et du poivre, puis régalez-vous d'un assortiment de viandes garni de légumes, le tout accompagné de mayonnaise et de moutarde.