

POT AU FEU

Pour 4 personnes



500 g viande de boeuf grasse (flanchet ou plat de cote ou tendron ou chapelet)

500 viande de boeuf maigre (rondin, macreuse)

500 g viande de boeuf gélatineuse (Jarret avec os)

2 os à moelle

4 carottes

2 poireaux

4 pommes de terre

1 navets

1 branche de céleri

1 oignon piqué d'un clou de girofle

2 gousses d'ail

1 brindille de thym

2 feuilles de laurier

1 poignée gros sel

poivre ou paprika

5 litres d'eau

1. Plongez la viande dans une cocotte minute avec 5 l d'eau froide, rajoutez de gros sel. C'est parti pour 1 heures de cuisson à "petits frémissements".
2. Retirez l'écume puis rajoutez les légumes sauf les pommes de terre. Laissez cuire 30 minutes.
3. Ajoutez les pommes de terres laissez cuire 30 minutes
4. Ajouter l'os à moelle maintenir au chaud 10 minutes avant de servir le pot au feu.

[Accompagné d'un Gigondas](#)