



Pot au feu



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800 g de gîte de boeuf
- 250 g de carottes
- 250 g de navets
- 250 g de céleri rave
- 3 poireaux
- 2 oignons piqués d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni
- sel, poivre



Préparation

- Mettre la viande dans une marmite remplie de 2 l d'eau froide salée et poivrée.
- Porter à ébullition et écumer.
- Ajouter les légumes épluchés, coupés en dés et le bouquet garni.
- Laisser cuire 2 h à petits bouillons en cocotte ou 1 h en autocuiseur après la montée de la pression.
- Possibilité de consommer le bouillon : le faire refroidir au réfrigérateur, puis enlever la graisse qui s'est figée à la surface du liquide.

