



# POT-AU-FEU TRADITIONNEL



20 minutes



3h10



## INGRÉDIENTS

1,25 kg de bœuf (gîte ou plat de côte avec os)  
1 bouquet garni  
Gros sel  
800 g de poireaux  
1 kg de carottes  
500 g de navets

3 oignons piqués de clous de girofle  
600 g de pommes de terre  
Fleur de sel, poivre du moulin

*Le gîte, gélatineux et ferme est à utiliser en cuisson bouillie ou braisée pour donner beaucoup de saveurs à un fond ou à un bouillon.  
Le plat de côte est situé sur la partie basse des côtes. Ce morceau ferme nécessite une cuisson longue (bouillie ou braisée) pour s'attendrir et donner une viande délicieuse.*

## PRÉPARATION

1. Versez 5 litres d'eau dans une cocotte et chauffez. Plongez la viande dans l'eau. Portez à ébullition quelques minutes en écumant régulièrement la surface de l'eau. Égouttez et rincez la viande. Jetez l'eau.
2. Remettez la viande dans la cocotte propre. Mouillez à nouveau d'eau jusqu'à 5 cm au-dessus du niveau de la viande. Ajoutez le bouquet garni et 1 poignée de gros sel. Laissez cuire pendant 2 heures à feu doux.
3. Pendant ce temps, lavez et épluchez les légumes sans les découper. Ficelez les poireaux en fagot. Ajoutez les légumes (sauf les pommes de terre) dans la cocotte et laissez cuire 1 heure, toujours à feu doux.
4. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée additionnée d'un peu de bouillon de cuisson de la cocotte.
5. Rassemblez dans la cocotte tous les ingrédients.