



# POT-AU-FEU

## INGREDIENTS

600G de viande de bœuf (plat de côte, gîte, macreuse)  
2 ou 3 os à moelle  
4 carottes  
2 poireaux  
1 branche de céleri  
1/2 chou vert  
4 navets  
1/4 de céleri rave  
1 oignon  
5 clous de girofle  
1 bouquet garni  
200g de pommes de terre

Faire bouillir 3l d'eau dans une cocotte minute. Ajouter la viande de bœuf à répartir selon les goûts et les os à moelle.

Porter à ébullition et écumer au fur et à mesure.

Ajouter tous les légumes épluchés et coupés en gros morceaux, 1 oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni. Fermer la cocotte et cuire 40min.

Faire cuire quelques pommes de terre à part.

Servir dans une assiette la viande et les légumes avec moutarde et gros sel et le bouillon dans un petit bol. Régalez-vous.