



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.