



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

POT AU FEU

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚⌚

Le grand classique de l'hiver. Vous trouverez sur approximité tous les ingrédients pour préparer ce plat familiale aux couleurs locales !

Ingrédients

3 kg de viande de bœuf en parts égales : paleron, gîte, culotte et queue.
8 carottes
8 poireaux
8 pommes de terre
1/2 chou
4 navets
Pour la cuisson :
2 oignons et 4 gousses d'ail
4 clous de girofle, thym, laurier, 1 branche de céleri, 1 bouquet de persil
15 grains de poivre et du gros sel
Pour la table : cornichons et gros sel

Progression

Epluchez les oignons, plantez-y les clous de girofle. Préparez deux bouquets garnis thym/laurier et céleri/persil.

Plongez le tout avec la viande préalablement ficelée (par votre boucher) dans un grand fait-tout avec 5 l d'eau froide. Cuire 3 heures à "petits frémissements".

A l'ébullition, ajoutez une poignée de gros sel et le poivre. Retirez régulièrement l'écume qui se forme à la surface.

Après 2h15 cuisson, retirez la viande et filtrez le bouillon

Une fois filtré remettez le tout à cuire : la viande et le bouillon clarifié et ajoutez-y progressivement les autres légumes dans cet ordre : carottes et navets, puis le chou 10 minutes après et enfin les poireaux 20 minutes plus tard. Les pommes de terre doivent être cuites à part.

Servez les légumes et la viande coupée en tranches (enlevez les ficelles) dans un grand plat.

Accompagnez en proposant cornichons et gros sel.

Conseil accord met et vin

Ce plat rustique se marie très bien aux rouges légers, Saumur rouge ou Puy Notre Dame, qui apportent une note de fraîcheur à la viande.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)