Pot-au-feu

de Mémé Yvonne

Pour 6 pers. · Préparation 25 min · Cuisson 3 h

Ingrédients



Paleron de bœuf
1,4 kg



Carottes
6



Poireaux
4



Navets
3



Branche de céleri
1



Oignon piqué de girofle
1



Bouquet garni
1



Gros sel
1 c. à s.



Poivre en grains
6

La marche à suivre

1. Mettez le paleron dans l'eau froide, portez à frémissement et écumez dix minutes.

   ça ne bout jamais

2. Ajoutez l'oignon piqué de girofle, le bouquet garni, le céleri, le gros sel et le poivre. Laissez frémir 2 h sans bouillir.
3. Épluchez les carottes et les navets, lavez les poireaux et liez-les en botte.
4. Ajoutez carottes et navets pour la dernière heure, les poireaux pour les vingt dernières minutes.
5. La viande est prête quand la pointe du couteau la traverse sans résistance.
6. Dégraissez le bouillon à la louche et rectifiez le sel en fin de cuisson.

◎ *La viande et les légumes sur un plat chaud, le bouillon à part en tasse, avec du gros sel et des cornichons.*

LE SECRET DE MÉMÉ YVONNE

Un pot-au-feu qui bout devient de la soupe grise. Il ne doit jamais faire plus qu'un frémissement, une bulle de temps en temps, et c'est tout.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre