

Pot-au-feu

Composition
pour 6 personnes

1 joue de boeuf
1 kg de jumeau
1 kg de plat de côtes
1 gousse d'ail
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 bouquet garni (thym, laurier, branche de céleri, vert de poireau, branche de persil)
Gros sel
10 grains de poivre noir
8 carottes
6 poireaux
6 navets
8 pommes de terre (type "charlotte")
Sel, poivre

Ustensiles : 1 faitout, 1 couteau, 1 économe, ficelle de cuisine, 1 casserole, 1 écumoire

Eplucher l'oignon et le piquer d'un clou de girofle. Couper la gousse d'ail en deux. Préparer le bouquet garni et le ficeler. Eplucher, laver et couper 2 carottes en deux puis en gros tronçons.

Mettre la viande dans une cocotte, recouvrir largement d'eau. Porter à ébullition et écumer. Verser un verre d'eau froide et écumer encore. Ajouter alors l'oignon, l'ail, la carotte, le bouquet garni, le gros sel et les grains de poivre. Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant 3 heures.

Pendant ce temps, préparer les légumes d'accompagnement : peler, laver et couper les carottes, les poireaux et les navets ; laver les pommes de terre.

Une demie-heure avant la fin de la cuisson de la viande, mettre les légumes dans le faitout avec la viande, à l'exception des pommes de terre.

Cuire ces dernières de la manière suivante : les mettre dans une casserole, couvrir largement d'eau et porter à ébullition, saler l'eau et cuire environ 20 minutes (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Réchauffer le plat de service, sortir la viande du bouillon et la mettre sur le plat, disposer les légumes autour et mettre à disposition de la fleur de sel, des cornichons, de la moutarde à l'ancienne.