

## Le Pot-au-feu

Si mes souvenirs sont bons, le **pot-au-feu** était typiquement le genre de plat où je râlais quand j'étais petite en le voyant arriver sur la table. De la viande, des légumes, du bouillon... Franchement c'était le comble du beurk, il était sûrement au même rang que la soupe.

Et maintenant, voilà que je m'en prépare ! Enfin pour être tout à fait franche avec vous, c'est le Doudou qui l'a préparé celui-là car j'étais trop bien sous la couette à faire la grasse matinée ce jour-là^^. Je sais c'est mal...

Bref tout ça pour dire, que maintenant, le pot-au-feu, de la viande tendre, des légumes, du bouillon... Mmmhhhh c'est trop trop bon ! Et quand il fait bien froid dehors, c'est encore meilleur ! Dis le Doudou, c'est quand que tu en refais ?? ^^



**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 3h30**

### **Ingédients pour 4 à 6 personnes :**

1,2 kg de bonne viande pour pot-au-feu (gîte, du jumeau, os à moelle, joue de boeuf, j'ai pris la viande la plus utilisée pour le pot-au-feu pour ma part : du paleron et du plat de côtes)

1 bouquet garni (du thym et du laurier pour ma part)

1 cube de bouillon de boeuf déshydraté

4 belles carottes

6 navets

3 blancs de poireaux

2 oignons

1 gousse d'ail

1 branche de céleri

8 pommes de terre

1 cuillère à soupe rase de gros sel

1 cuillère à café de poivre en grains



**Préparation :**

1. Déposez la viande dans une cocotte, et recouvrez-la entièrement d'eau froide. Mettez sur feu vif et comptez 3 minutes de cuisson à partir des premiers signes d'ébullition.
2. Sortez la cocotte du feu, égouttez la viande et jetez l'eau de cuisson. Passez les morceaux de viande sous l'eau pour enlever totalement l'écume.
3. Déposez à nouveau la viande dans la cocotte, ajoutez 3 litres d'eau et le cube de bouillon de boeuf, le bouquet garni (thym et laurier), les grains de poivre et le gros sel. Couvrez puis laissez cuire à feu doux pendant 1h30.
4. Pendant ce temps, épluchez tous les légumes (carottes, navets, oignons, gousse d'ail) puis au bout d'1h30, déposez-les entiers sur la viande, ajoutez aussi la branche de céleri, et continuez la cuisson pendant 1h30 à couvert.
5. Enfin, épluchez les pommes de terre et ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez encore la cuisson pendant 30 minutes.
6. A la fin du temps de cuisson, vérifiez tout de même si les pommes de terre sont cuites, puis servez les légumes avec les morceaux de viande dans des assiettes creuses, avec deux bonnes louches de bouillon.

**Le petit conseil de Nadoo :** Parsemez légèrement votre assiette de gros sel pour plus de gourmandise.