

Le pot-au-feu

Puisque nous sommes encore en hiver et que le froid reste là, mangeons comme tel !

Pour un bon pot-au-feu (de 6 personnes) il faut :

– 4 belles carottes – 4 navets moyens – 6 belles pommes de terre – 1Kg de viande à pot au feu (du bœuf pour cette recette) – 2 oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – beaucoup d'eau et surtout une grande cocotte !

Épluchez tous vos légumes (n'oubliez pas de bien laver vos poireau, la terre c'est pas très bon). Coupez les en gros morceaux. Réservez.

Coupez votre viande en morceaux grossiers. Réservez.

Dans votre cocotte, placez tous vos produits en ajoutant le bouquet garni, du sel et du poivre. Recouvrez d'eau. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 1h-1h15. Rectifiez l'assaisonnement.

Servir bien chaud...