

POT AUX FEU

Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 120 mn (minimum)

INGREDIENTS

- Viande : mettre 3 familles de viande à choisir ci-dessous
- **BŒUF** : jarret avec os, queue de bœuf, plat de côte de bœuf ou Joue de bœuf
- **VEAU** : jarret avec os
- **AGNEAU** : jarret avec os (appeler également : souris ou becquet)
- **PORC** : jarret avec os
- Oignons
- Un clou de girofle
- Poireaux
- Carottes
- Navets
- Pommes de Terre (à mettre en fin de cuisson)
- Une branche de Céleri
- Bouquet garni (thym, laurier)
- Une tomate (pour donner une couleur paille au bouillon)
- Sel, poivre

PREPARATION

Après avoir épluché et lavé vos légumes, prendre l'oignon et y planter le clou de girofle.

Dans une cocotte, mettre la viande et les légumes, ajouter de l'eau afin de noyer ceux-ci, ajouter le bouquet garni, porter à ébullition, couvrir au $\frac{3}{4}$ puis diminuer le feu afin qu'il n'y ait plus qu'une légère ébullition.

A partir de ce moment laisser mijoter pendant deux heures environ (voire trois heures).

CONSEILS

Pour valoriser le goût du bouillon suivre la recette ci-dessus.
Pour valoriser le goût de la viande mettre celle-ci dans l'eau chaude.

Accompagner ce met avec : riz, coquillettes

