



*Bœuf*

# Pot au feu à l'ancienne



**4h20**

TEMPS TOTAL

**20 min**

PRÉPARATION

**4h**

CUISON

**0**

REPOS

**412**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le pot au feu

300 g **Plat de côtes de boeuf**  
200 g **Macreuse de boeuf**  
200 g **Paleron de boeuf**  
2 **Oignon(s)**  
2 **Poireau**  
1 **Céleri-Branche**  
3 **Carotte(s)**  
1 **Navet**  
1 **Bouquet garni**  
4 unité(s) entière(s)  
**Clou(s) de girofle**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation et cuisson de la viande

- 1 Couper le paleron, la macreuse, le plat-de-côtes en gros morceaux (8-10 cm de diamètre). Ne pas retirer le gras.
- 2 Disposer le boeuf dans une grande marmite, remplir au 3/4 d'eau froide et porter lentement à ébullition.
- 3 Dès les premiers bouillons, retirer l'écume.
- 4 Laisser mijoter sur feu doux sans couvrir pendant 3 heures.

## Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Éplucher les carottes et les fendre en quatre.
- 2 Éplucher les navets et les couper en deux.
- 3 Laver le céleri-branché et le couper en tronçons de 10 cm.
- 4 Retirer la racine des poireaux, fendre la partie verte en 4, dans le sens de la longueur. Bien rincer à l'eau froide pour retirer le sable. Couper les poireaux en 3.
- 5 Éplucher les oignons et piquer les clous de girofle dedans.

### Étape 3

#### Cuisson des légumes et dressage

- 1 Au bout des 3 heures de cuisson du boeuf, ajouter les légumes, le bouquet garni et le sel. Laisser cuire 1 heure de plus.
- 2 Servir le pot-au-feu avec des cornichons et de la moutarde à l'ancienne.