









TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. :
- Préparation :  15mn
- Cuisson :  4h
- Difficulté :    

INGRÉDIENTS

- 300 à 350g viande par personne : queue de bœuf, basse côte, plat de côte, jarret de bœuf...
- 1 oignon clouté
- carottes
- poireaux
- navets
- branche de céleri

POT-AU-FEU DE BŒUF DE SALERS

* PRÉPARATION *

Dans un volume d'eau froide, mettre un oignon clouté, deux carottes entières, un poireau et une branche de céleri pour obtenir un bouillon bien parfumé. Pour un bouillon encore plus parfumé, ajouter une queue de bœuf dans l'eau froide.

Porter à ébullition et ajouter vos viandes. Ecumer les impuretés au fur et à mesure de la cuisson. Maintenir un petit bouillonnement durant les 4 heures de cuisson.

Au bout 2 heures de cuisson, ajouter les légumes que vous souhaitez déguster avec votre pot-au-feu comme des carottes, des navets ou des poireaux selon votre envie.

Vous pouvez même accompagner votre pot-au-feu de pommes de terre.

Les cuire simplement à part afin que l'amidon qu'elles contiennent ne trouble pas le bouillon et que celui-ci se conserve.

Continuer votre cuisson 2 heures.

Dans une petite casserole à part, cuire les os à moelle 20 minutes dans un peu de bouillon de votre pot au feu.

* REMARQUES *

Placer le couvercle de votre cocotte en biais, légèrement entrouvert afin de faciliter l'évaporation et d'avoir un bouillon bien clair.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com