

Les recettes de Grand-mère de



Préparation 3 heures

Cuisson 3 heures environ

Ingrédients

-  • 1kg de boeuf, soit du paleron ou de la macreuse ou de la joue de boeuf, jarret de boeuf. Laissez la viande plutôt entière. Vous pouvez aussi choisir une seule ou 2 viandes.
-  • 1 os à moelle
-  • 400gr de poitrine fumée au bois de hêtre coupée en petits morceaux
-  • 8 carottes
-  • 3 navets
-  • 4 poireaux
-  • 2 oignons
-  • 1 branche de céleri
-  • 1 gousse d'ail
-  • 1kg de pommes de terre
-  • Bouquet garni (persil, thym, laurier)
-  • Sel
-  • Poivre

*En apéritif ou en entrée dégustez notre spécialité,
« Le jambon persillé de bourgogne »*

Recette du pot au feu

Il faut savoir que le POT AU FEU était déjà un plat servi au Haut Moyen-âge il ne s'appelait à l'époque que LE POT (du latin populaire pottus) il s'est aussi appelé «GRANDE OUILLE»

Épluchez les poireaux, les laver et les attacher ensemble avec un fil.

Attachez avec un fil :

le thym, le laurier, le persil et la branche de céleri.

Pelez la gousse d'ail.

Dans la marmite faites bouillir 3 litres d'eau.

Pelez les carottes puis coupez-les en long.

Pelez les navets, coupez-les en deux.

Pelez les oignons et les laisser entiers.

Dès que l'eau arrive à ébullition, plongez-y le boeuf.

Laissez bouillonner sans couvercle, une écume se forme, enlevez-la régulièrement avec un écumeoire.

Quand il n'y a plus d'écume, ajoutez dans la marmite, les

oignons, l'ail, le bouquet garni, un peu de poivre et une cuillère à café de gros sel, les poireaux, les carottes et les navets.

Couvrez la marmite puis réduire le feu pour que le pot-au-feu cuise doucement pendant 1h30.

Ajoutez la poitrine fumée et l'os à moelle.

Laissez cuire encore 1 heure.

Enfoncez la lame d'un couteau dans la viande, elle doit y pénétrer facilement.

Prélevez du bouillon, le mettre dans une casserole.

Épluchez les pommes de terre et les laisser cuire pendant environ 30 minutes dans le bouillon.

Mettre la viande dans un grand plat, la découper en tranche et disposez les légumes et l'os à moelle autour de la viande.

Quoi Boire avec ?

Ce plat rustique se marie parfaitement avec des vins rouges tanniques, à condition de les choisir jeunes. Le fruit l'emportera alors sur les arômes boisés. Optez pour un vin de la Vallée du Rhône comme un Crozes Hermitage ou un Saint-Joseph.

Le pot-au-feu se prête également très bien aux rouges plus légers, comme les vins de Beaujolais ou de la Vallée de la Loire. Fruités, peu tanniques, ils apportent une note de fraîcheur à la viande.