

Pot au feu



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 225 mn

Servez le bouillon avec du vermicelle et des petits croûtons. Quand à la viande, entourez-la de ses légumes. Mettez à disposition de la moutarde, des cornichons ou autre condiment. Essayez le truc du bouillon caramélisé, cela ajoute vraiment de la saveur à votre pot au feu que d'habitude je trouve un peu fade.

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- 1 kg de viande à pot au feu - avec un bel os à moëlle
- 5 carottes
- 4 poireaux
- 4 pommes de terre
- 3 navets - ou rutabagas
- 2 panais
- 3 morceaux de sucre
- 1 bouquet garni - bien parfumé (céleri branche, romarin, thym, laurier, persil)
- 1 oignon - piqué de 3 clous de girofle
- gros sel
- poivre - en grains

Préparation

- 1 Mettez à chauffer dans une grande marmite de l'eau avec le sel et quelques grains de poivre. Plongez-y le bouquet garni et l'oignon piqué de ses clous de girofle.
- 2 Ajoutez les carottes et les panais coupés en trois, les navets en quatre morceaux et les poireaux entiers (en prenant soin d'enlever la partie verte trop dure et de bien les nettoyer). Laissez cuire 30 minutes à couvert, puis déposez la viande. Laissez mijoter environ une heure.
- 3 Le délai écoulé, prélevez une petite louche de bouillon dans une casserole, ajoutez-y les morceaux de sucre et laissez caraméliser. Remettez une petite louche de bouillon et versez le tout dans la marmite du pot au feu. Laissez cuire ainsi 2 heures.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

