

RECETTE POT AU FEU

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 4h

Ingrédients :

Basse côte : 350g

Paleron : 350g

Gîte : 350g

Os à moelle

- 4 carottes
- 3 poireaux
- 4 pommes de terre
- 4 navets
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 5 clous de girofle
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Accompagnements : tranches de pain grillées puis frottées à l'ail ou bien avec des cornichons.

Vins : Crozes Hermitage - Saint Joseph

NOS CONSEILS

1. Laver, éplucher les carottes en rondelles,
2. Piquer les oignons entiers avec des clous de girofle,
3. Eplucher l'ail,
4. Dans une cocotte mettre la viande et le bouquet garni,
5. Ajouter les légumes, le bouquet garni et les os à moelle,
6. Piquer les carottes et les oignons,
7. Recouvrir d'eau et laisser mijoter une heure,
8. 10 min avant de servir ajouter les champignons.

LA RECETTE EN VIDÉO JUSTE ICI

