



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pot-au-feu

Pour 2 personnes | Très facile

85 min | **10.13€** La portion (prix indicatif)



La traditionnelle recette de pot-au-feu, à mijoter au coin du feu... ou pas ! Comptez 10, 15 minutes pour la préparation et une bonne heure pour la cuisson. Plus le pot au feu mijotera, meilleur il sera. Et pour le servir, un peu de moutarde, voire même de cornichons.

Les ingrédients

- **700 g** de Viande de boeuf à pot au feu
- **1 pièce** de Carotte
- **1 pièce** de Poireau
- **1 tige** de Céleri branche
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **1 pièce** de Navet (toute variété)
- **1 pièce** de Pomme de terre pour purées, frites
- **1 unité** de Bouquet garni frais ou sec

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 70 min



Attente : 0 min

- 1 Lavez et coupez un poireau et une tige de céleri en rondelles épaisses. Épluchez une carotte et coupez-la en rondelles. Coupez un oignon en gros cubes.
- 2 Faites chauffer de l'huile dans une marmite à feu moyen, puis ajoutez la viande et faites-la colorer.
- 3 Quand elle est bien dorée, mettez-la de côté.
- 4 Conservez les sucs dans la casserole et ajoutez les carottes, le poireau, le céleri et l'oignon. Caramélisez-les durant quelques minutes pour donner de la saveur au bouillon.

- 5 Mettez ensuite 700 g de viande dans les légumes, versez 1,5 L d'eau et ajoutez le bouquet garni. Salez et poivrez généreusement (nous avons salé avec 1 càs de gros sel).
- 6 Portez à frémissement puis baissez le feu. Faites mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- 7 Pendant ce temps, épluchez et coupez un navet et une pomme de terre en gros cubes (selon la taille, vous pouvez en mettre 2). Conservez la pomme de terre dans de l'eau en attendant.
Ajoutez-les dans la marmite après 30 minutes.
Optionnel : ajoutez du chou blanc si vous en avez.
- 8 Continuez la cuisson pendant 30 minutes.
- 9 Quand la viande est cuite, c'est prêt ! Selon la taille des morceaux de viande, cela peut prendre plus ou moins de temps.
- 10 Servez les légumes et la viande dans une assiette creuse et versez un peu de bouillon bien chaud dessus.

Vous pouvez servir le pot-au-feu avec du persil, de la moutarde, des cornichons et de la fleur de sel.