



6 personnes



30 minutes



2h30

- 1,5 kg de viande de boeuf à pot-au-feu
- os à moelle (1 au minimum)
- 5 carottes
- 2 poireaux
- 4 navets
- 2 branches de céleri
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- sel et poivre

## Pot-au-feu

1- Lavez, épluchez et coupez en gros morceaux tous les légumes. Piquez l'oignon entier et épluché avec les clous de girofle.

2- Faites bouillir 3L d'eau, ajoutez tous les légumes, le bouquet garni, l'ail, le sel, le poivre et la viande. Laissez cuire pendant 2h30-3h, en écumant de temps en temps.

3- Une heure avant la fin, mettez du gros sel aux extrémités des os à moelle et ajoutez-les dans le plat.

4- Après cuisson, égouttez les légumes et la viande, et servez bien chaud avec de la moutarde.

Gardez le bouillon qui vous servira de repas léger pour le soir par exemple.