

Pot au feu avec Le Domaine de Lauriol

Préparation : 30 min – Cuisson : 4 h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de viande de bœuf grasse
- 500 g de viande de bœuf maigre
- 500 g de viande de bœuf gélatineuse
- 1 os à moelle
- 4 poireaux
- 4 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 2 clous de girofle
- gros sel
- poivre noir en grains

Préparation :

Ficelez les morceaux de viande pour qu'ils se maintiennent en forme pendant la cuisson. S'il y en a, coupez la queue de bœuf en tronçons. Épluchez les carottes, les poireaux et la branche de céleri, puis lavez-les.

Prenez la gousse d'ail et les oignons. Piquez-en un avec les clous de girofle. Faites dorer le second, à sec, au four: il colorera le bouillon (pour colorer le bouillon, ajouter 1/2 cuillerée à café d'arôme Patrelle).

Mettez dans un faitout tous les morceaux de viande et l'os à moelle, préalablement enveloppé dans une mousseline pour éviter que la moelle ne se répande. Mouillez avec 5 litres d'eau froide.

Salez au gros sel. Portez à ébullition et laissez bouillir, en ayant soin d'écumer souvent, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume.

Ajoutez-y les oignons, les carottes, les poireaux (liés en botte), le céleri branche, l'ail et le bouquet garni, préalablement ficelé. Ajoutez 12 grains de poivre.

Portez de nouveau à ébullition, puis laissez cuire, à couvert (la vapeur doit pouvoir s'échapper sur le côté), sur feu très doux, pendant au moins 4 heures. Dégraisser en cours de cuisson avec une petite louche.

Le bouillon du pot-au-feu se consomme chaud ou tiède, en précédant les viandes et les légumes ou seul. Il peut aussi être la base de divers potages. Quant aux morceaux de viande et aux légumes, retirez-les du bouillon et dressez-les dans un plat chaud. Servez-les aussitôt, avec des cornichons, du gros sel et de la moutarde forte.