



# POT-AU-FEU TRADITIONNEL

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

600 g de paleron de bœuf

600 g de gîte

600 g de plat de côte

1 queue de bœuf

6 os à moelle

12 carottes

6 navets

8 poireaux

2 branches de céleri

2 oignons

3 gousses d'ail

25 g de poivre concassé

1 bouquet garni

4 clous de girofle

2-3 c. à soupe de gros sel

### PRÉPARATION

20 minutes

### CUISON

3 heures

## PRÉPARATION

1. Epluchez, lavez les légumes et coupez-les en gros tronçons
2. Pelez les oignons, coupez-les en 4 et piquez les clous de girofle sur quatre quarts. Saupoudrez avec du gros sel les extrémités de chaque os à moelle.
3. Déposez le tout dans une marmite ou une cocotte.
4. Ajoutez la viande et les os à moelle, déposez-y bouquet garni, le poivre concassé, l'ail et 1 c. à soupe de gros sel. Recouvrez le tout d'eau froide.
5. Couvrez, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 3 heures à feu doux. Au terme de la cuisson, retirez la viande, les os et les légumes du bouillon à l'aide d'un écumoire, tranchez la viande, puis disposez-le tout dans un plat et dégustez !