

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 30 minutes  
Cuisson 3 heures

Vous pouvez utiliser plusieurs viandes selon votre goût, (gras, gélatineux ou maigre, jarret, joue, paleron, gîte, macreuse....).

Préparez les légumes.

Rincez les poireaux et les lier en botte.

Epluchez les carottes, les navets, l'oignon et piquez-le de clous de girofle, la tête d'ail, le bouquet garni ficelé.

Pour un gain de temps préparez vos légumes la veille au soir.

Disposez la viande dans un grand faitout, recouvrez largement d'eau froide.

Portez à ébullition, puis à l'aide d'un écumoire, ôtez la mousse qui se forme à la surface (plusieurs fois) jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume.

Ajoutez l'oignon, la tête d'ail et le bouquet garni.

Laisser cuire 1 heure à petits frémissements,

Ajoutez les carottes, les navets, les poireaux, les os à moelle (mettre du sel aux extrémités pour conserver la moelle ou utiliser une mousseline).

Sel et poivre.

Laissez cuire à nouveau 2 heures à petits frémissements.

Retirez le bouquet garni, l'oignon, l'ail.

Retirez la viande, les os à moelle (servir l'os à moelle avec du gros sel et du pain grillé) et les légumes.

Disposez-les dans un plat.

Servir avec moutarde et cornichons.

Pour ma part avec une sauce faites avec le bouillon.

Dans une casserole, faire fondre un morceau de beurre, ajoutez la farine, mélangez, mouillez avec le bouillon pour faire une sauce onctueuse, ajoutez des champignons en boîte, sel/poivre et un filet de vinaigre, délayer un jaune d'oeuf avec un peu de bouillon, ajoutez à la sauce (recette de ma grand-mère).

Vous pouvez accompagner de pommes de terre cuites à part.

Filtrez le bouillon et le conservez pour les potages

Une manière simple de dégraisser le bouillon, si vous l'utilisez le lendemain est de le mettre au réfrigérateur, la graisse s'enlève d'un bloc.

Vous pouvez utiliser le reste de viande dans un hachis Parmentier, ou en salade avec une vinaigrette (huile/vinaigre/échalotes/persil/cornichons/sel et poivre et des frites...

### POT-AU-FEU



### Ingrédients

1kg 200 de  
paleron de boeuf  
2 os à moelle  
4 carottes  
4 navets  
4 poireaux  
1 oignon  
4 clous de girofle  
1 tête d'ail  
1 bouquet garni  
(thym/persil/laurier)  
sel/poivre

### Commentaires



Cliquer pour agrandir.

Pot-au-feu plat incontournable qui nous accompagne l'hiver.

Différentes recettes suivant les régions.

Le lendemain potage avec concentré de tomate et petites pâtes vermicelle ou alphabet.

### Ajouter un commentaire



