Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 15min** **Temps de cuisson : 3h30min**



POT-AU-FEU ET LÉGUMES

Le pot-au-feu est un plat traditionnel français, réconfortant et généreux, qui se compose de viande de boeuf mijotée avec des légumes de saison.

- **Le Bœuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Boeuf: (jarret, joue, galinette)
200g



Carotte
1



Poireau
1



Pomme de terre
3



Oignon
1



Gousse d'ail
2



Branche de céleri
1



Laurier, thym, persil
1 bouquet garni

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel, poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préparation des ingrédients : Pelez et coupez les carottes en rondelles. Lavez le poireau et le céleri et coupez-les en tronçons. Épluchez les pommes de terre et coupez -les en morceaux de taille moyenne. Pelez l'ail et écrasez les gousses.

ÉTAPE 2

Cuisson de la viande : Dans une grande casserole, placez la viande de boeuf et couvrez-la d'eau froide. Portez à ébullition, puis écumez soigneusement la surface pour enlever l'impureté.

ÉTAPE 3

Ajoutez l'oignon, l'ail, le poireau, les carottes, le céleri et le bouquet garni dans la casserole. Salez et poivrez à votre goût. Laissez cuire à feu doux pendant environ 1h30 à 2h, en vérifiant de temps en temps que la viande et les légumes sont bien tendres.

ÉTAPE 4

1h avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre .

ÉTAPE 5

Une fois le pot-au-feu prêt, retirez la viande et les légumes. Servez la viande coupée en tranches avec les légumes et un peu de bouillon chaud.



CONSEILS ET ASTUCES

Le bouillon obtenu peut être servi en entrée dans des bols, avec des morceaux de pain grillé si vous le souhaitez.