



## 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

 <b>Boeuf: ( jarret, joue, galinette )</b> 200g	 <b>Carotte</b> 1	 <b>Poireau</b> 1	 <b>Pomme de terre</b> 3
 <b>Oignon</b> 1	 <b>Gousse d'ail</b> 2	 <b>Branche de céleri</b> 1	 <b>Laurier, thym, persil</b> 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.