



# POT AU FEU



- 1 tranche épaisse de paleron de boeuf (environ 800 g)
- 2 petits morceaux de queue de boeuf
- 1 os à moëlle
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 carottes
- 4 à 6 pommes de terre de type Charlotte ou Roseval
- 2 petits poireaux
- 2 navets violets
- 4 branches de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 5 grains de poivre noir
- 2 clous de girofle
- 2 CS de gros sel



Déposer les morceaux de viande et l'os à moëlle dans la cocotte avec la feuille de laurier, le thym, l'oignon pelé et piqué avec les 2 clous de girofle, les gousses d'ail pelées entières, le gros sel et le poivre en grains.

Couvrir largement d'eau froide (à 4 cm du bord de la cocotte) et lancer la cuisson 5 h en position «élevée».

Nettoyer et peler les carottes, les pommes de terre, les poireaux et les navets puis les couper en 2. Une fois coupés en 2, ficeler les poireaux pour qu'ils gardent une bonne tenue à la cuisson.

Après ce premier temps de cuisson, ôter les impuretés puis ajouter tous les légumes dans la cocotte et poursuivre la cuisson 2 h en position «élevée».

**À déguster avec une excellente moutarde à l'ancienne.**

