

Pot-au-feu

(Pour 6 personnes)

1	kg	bouilli de boeuf un peu entremêlé
6		os à moelle
1		chou frisé
2		poireaux
3	grosses	carottes
1		chou-rave
1	grosse	rave
1		céleri
3	l	eau
1	bouquet	persil
3	feuilles	laurier
6		clous de girofle
8	grains	poivre noir

gros sel

Couper le chou, la rave, le chou rave et le céleri en quartiers. Couper le poireau et les carottes en gros tronçons. Garder le haut du vert de poireau pour le bouquet garni. Couper l'oignon en deux et piquer avec les clou de girofle.

Sortir un grand faitout. Mettre les oignons la face coupée vers le fond, les grains de poivre et allumer le feu. Laisser ainsi 5 minutes. Les oignons vont brûler, mais c'est normal, ça va donner de la couleur au bouillon. Verser l'eau. Préparer le bouquet garni en enveloppant dans le ver de poireaux le persil et le laurier. Placer le morceau

de bouilli entier ainsi que les os à moelle et monter à ébullition. Ecumer. Baisser le feu et cuire ainsi pendant au moins 3 h.

Sortir la pièce de bouilli et découper en gros cube. Sortir les os à moelle et réserver. Replacer dans le bouillon la viande ainsi que les morceaux de légumes à l'exception du chou, qui cuit un peu plus rapidement. Cuire ainsi encore 1h15. Trente minute avant la fin de la cuisson, ajouter le chou. Réchauffer les os à moelle quelques minutes dans le bouillon. Servir dans des assiettes creuses avec un morceau de légumes de chaque, quelques morceaux de bouillis et un os à moelle. Accompagner de sauces froides de votre choix.