



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## POT AU FEU

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚⌚

Le grand classique de l'hiver. Vous trouverez sur approximité tous les ingrédients pour préparer ce plat familiale aux couleurs locales !

### Ingrédients

---

3 kg de viande de bœuf en parts égales : paleron, gîte, culotte et queue.  
8 carottes  
8 poireaux  
8 pommes de terre  
1/2 chou  
4 navets  
Pour la cuisson :  
2 oignons et 4 gousses d'ail  
4 clous de girofle, thym, laurier, 1 branche de céleri, 1 bouquet de persil  
15 grains de poivre et du gros sel  
Pour la table : cornichons et gros sel

### Progression

---

Epluchez les oignons, plantez-y les clous de girofle. Préparez deux bouquets garnis thym/laurier et céleri/persil.

Plongez le tout avec la viande préalablement ficelée (par votre boucher) dans un grand fait-tout avec 5 l d'eau froide. Cuire 3 heures à "petits frémissements".

A l'ébullition, ajoutez une poignée de gros sel et le poivre. Retirez régulièrement l'écume qui se forme à la surface.

Après 2h15 cuisson, retirez la viande et filtrez le bouillon

Une fois filtré remettez le tout à cuire : la viande et le bouillon clarifié et ajoutez-y progressivement les autres légumes dans cet ordre : carottes et navets, puis le chou 10 minutes après et enfin les poireaux 20 minutes plus tard. Les pommes de terre doivent être cuites à part.

Servez les légumes et la viande coupée en tranches (enlevez les ficelles) dans un grand plat.

Accompagnez en proposant cornichons et gros sel.

### Conseil accord met et vin

---

Ce plat rustique se marie très bien aux rouges légers, Saumur rouge ou Puy Notre Dame, qui apportent une note de fraîcheur à la viande.

**Bon appétit !**

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)**