

Pot au Feu



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes :

200 g de jumeau
200 g de gîte à la noix
400 g de macreuse
400 g de plat de côte
2 os à moelle

garniture aromatique:

2 oignons
2 carottes
le vert de 2 poireaux
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 branche de céleri
2 clous de girofle
poivre en grain
gros sel

garniture:

200 g de blancs de poireaux
100 g de céleri
300 g de carottes
300 g de navets
400 g de pommes de terre
300 g de rutabaga (facultatif)
sel & poivre du moulin

Couper un oignon transversalement, le faire colorer dans une poêle à feu vif sans matière grasse...

... concasser les os à moelle, récupérer la moelle et réserver dans un récipient d'eau glacée...

... dans un grand faitout d'eau bouillante salée ajouter: le poivre en grain, les os de la moelle, le bouquet garni, 1 oignon piqué de clous de girofle, l'oignon caramélisé, les gousses d'ail, les carottes, le vert des poireaux, la branche de céleri, le jumeau, le gîte à la noix, la macreuse, le plat de côte. Ecumer dès la reprise de l'ébullition, maintenir à petite ébullition pendant 3 h à 3 h 30...

...éplucher, laver tous les légumes. Couper en tronçon le blancs de poireaux, le céleri après avoir supprimé les fils. Tourner les carottes, les navets, les pommes de terre et la rutabaga (facultatif)...

... il est d'usage de cuire séparément les légumes, le nombre de feu étant limité procéder comme suit: ranger dans un sautoir soigneusement les légumes, mouiller à hauteur avec le bouillon de la marmite, saler, cuire 30 mn avant la fin de cuisson du pot au feu. Pocher à part la moelle dans du bouillon...

... couper et disposer les divers morceaux de viande dans le plat de service, ranger autour les légumes, couper la moelle en rondelles au centre du plat, dégraisser et passer le bouillon au chinois le servir en soupière. Servir à part : fleur de sel, moutarde, cornichons, sauce tomate, sauce raifort.