

# POT AU FEU FACILE

**Durée de préparation:** 30 minutes

**Durée de cuisson:** 120 minutes

**Type:** Plat

## Ingrédients:

pour 3 personnes :

- 600g de viande de bœuf à pot-au-feu (paleron
- plat de côtes - gîte)
- os à moelle 1 par personne
- assortiment de légumes pour pot au feu
- 4 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- sel et poivre –1 bouillon cube

## Descriptif:

laver, éplucher tous les légumes, et les couper en morceaux assez gros, ficelez le poireau pour qu'il ne s'effile pas.

Piquer l'oignon entier avec les clous de girofle.

Faire bouillir 3 litres d'eau, ajouter tous les légumes, puis le bouquet garni, l'ail, sel, poivre puis la viande. Faire cuire le tout pendant environ 2 h, écumer de temps en temps.

1 h avant la fin, ajouter les os à moelle, et mettre du gros sel aux extrémités pour conserver la moelle.

Egouttez les légumes et la viande, et servir bien chaud avec de la moutarde et des crudités, sans oublier de déguster le bouillon.

Petit truc pour les enfants. Je rajoute des petits vermicelles ou des petites nouilles en forme de chiffre dans le bouillon que je fais préalablement cuire

