



Le Pot-au-feu de la Vilette de Michel Bissonnet

Le Pot-au-feu de la Vilette de Michel Bissonnet, une recette extraite du livre Bissonnet « Une dynastie ».

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : en cocotte minimum 3h00

Ingrédients

une queue de bœuf coupée en tronçons ficelés ;
1 kg de plat de côte découvert ;
1 kg de basse côte ;
un os à moelle par personne ;
quatre navets ;
quatre carottes ;
trois poireaux ;
six pommes de terre (cuites à part) ;
un oignon piqué de deux clous de girofle ;
un bouquet garni ;
du gros sel ;
quelques grains de poivre noir.

Procédure

Mettez les viandes dans un grand faitout avec l'oignon, le bouquet garni, le gros sel, les grains de poivre.

Recouvrez le tout d'eau froide.

Amenez à ébullition.

Avec une écumoire, ôtez régulièrement les impuretés qui vont se former à la surface. Laissez cuire gentiment 2 heures et demie, 3 heures.

Pendant ce temps, épluchez et lavez vos légumes.

Otez une partie du vert des poireaux.

Ajoutez les légumes aux viandes et laissez cuire encore une bonne demi-heure.

Chauffez un plat de service dans votre four.

Disposez-y les viandes, entourez-les des légumes et des os à moelle.

Servez avec des cornichons, du gros sel et plusieurs moutardes.

Bissonnet « Une dynastie »

Photos : Grégoire Kalt

210 pages

40 €

<http://www.boucherie-nivernaises.com>