

## **POT AU FEU DU JOUR DE L'AN par SHGREG**

Avoir un bon boucher et lui demander de quoi faire un pot au feu

- palleron ,macreuse, gite ,queue de bœuf, poitrine salée et bien sur des os a moelle.

Prendre 5 carottes ,4 navets, du celeri ,un oignon prealablement pique de clou de girofles

et mettre le tout dans une grosse casserole avec un litre et demi d'eau froide et une pincée

de gros sel ( pour le bouillon mettre la viande dans l'eau froide et faire cuire ,sinon pour le gout

mettre la viande une fois que l'eau est en ebullition . A cote pour avoir un bouillon bien clair,

faire cuire des pommes de terre a part et les rajouter a la fin. Une fois que le bouillon est cuit

mettre dans l'ordre la macreuse le gite le palleron la queue de boeuf Et les os prealablement tassés de gros sel sur les cotes pour ne pas perdre la moelle .

Faire cuire le tout a feu tres doux pendant 2h30 (il faut que le bouillon reduise) Servir d abord le bouillon

puis presenter la viande sur les legumes (rajouter les patates) A manger avec du raifort et servir un vin de

bourgogne (Echezeau Nuit St Georges, Cote de Beaunes ...)

Bon Ap Greg