

# RECETTE CUISINE des GONES

## pot au feu tiède . Bouchon le Garet



**Ingrédients :** (Pour 8 personnes)

2 à 2,5 kg de macreuse ou paleron

- 8 pommes de terre
- 4 carottes
- 2 navets
- 3 ou 4 poireaux
- 1 chou
- 1 tête de brocoli

**Pour la vinaigrette :**

- huile, vinaigre, échalote, ciboulette.

Préparation

La veille, faire cuire la viande avec 1 oignon , clou de girofle, 1 poireau et 1 carotte.

Le jour même, faire cuire les autres légumes, couper la viande froide pour faire de belles tranches.

Réchauffer doucement la viande dans son bouillon.

Dresser sur un plat avec les légumes tièdes, accompagnés de la vinaigrette.

Source:

<http://www.beaujolais.com/recette.php?codej=france&page=MENU6&recetteid=118&lang=fr&time=20160425035053>

**Bon Appétit**



Recette : 2016