

RECETTE CUISINE des GONES

LE POTASSON DE LA MÈRE COTTIVET

4 Personnes

Ingrédients :

- 1 kg 200 de plat de côte ficelé
- 4 os à moelle
- 400 gr de carottes
- 400 gr de poireaux
- 150 gr de céleri branchent
- 8 pommes de terre moyennes (BF15)
- 2 branches de thym
- 2 brins de persil
- 1 feuille de laurier
- 2 oignons
- 2 clous de girofle
- Gros sel poivre en grain

Recette:

- Placer la viande dans une casserole, mouiller à l'eau froide pour juste recouvrir la viande.
- Porter à ébullition, écumer pendant 5 minutes, ajouter l'assaisonnement, le bouquet garni, (thym, laurier, persil, feuilles de céleri).
- Laver les poireaux, en faire une botte, peler les carottes, tronçonner les céleris et ajouter tous les légumes dans le bouillon avec les oignons piqués des clous de girofle.
- Laisser cuire 2 à 3 heures à couvert, à petits frémissements.
- 20 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les os à moelle et les pommes de terre.
- Présenter la viande en tranches épaisses avec tous les légumes et les os à moelle dans une grande soupière.
- **Recette La Mère Cottivet :**
20, rue Palais-Grillet, Lyon 2e.

Bon Appétit