

RECETTE CUISINE des GONES



POT AU FEU DE QUEUE DE BOEUF

Ingrédients : pour 4 à 5 personnes

6 à 8 gros tronçons de queue de bœuf ficelée individuellement (environ 1,5 à 2 kg)
4 carottes moyennes
5 navets moyens
1 poireau
2 branches de céleri
1 oignon (pelé et clouté de 2 clous de girofle)
1 gros brin de thym frais
1 à 2 feuilles de laurier
6 à 8 pommes de terre moyennes à chair ferme (type charlotte)
fleur de sel, poivre noir au moulin



Recette :

Posez la viande dans une grande marmite et couvrez-la de 10 cm d'eau froide.
Salez et portez l'eau à ébullition.
Laissez frémir 30 min en écumant régulièrement.
Ajoutez les légumes, sauf les pommes de terre, pelés et coupés en tronçons, le thym et le laurier.
Laissez frémir 1 h 30 à mi-couvert.
Faites cuire les pommes de terre à part dans de l'eau salée, 20 à 25 min.
Servez la viande entourée des légumes avec le bouillon à part.



Bon Appétit

Recette : 2013

PS : Ne jetez plus ! Faites un hachis parmentier avec les restes de viande et de pommes de terre, ou un potage parmentier avec les restes de légumes, de pommes de terre et de bouillon.
Voir fiche ,Parmentier de queue de bœuf