

Pot au feu à l'Ancienne du Limousin

Ingrédients : (Pour 6 personnes)

- 400 gr de joues de bœuf
- 500 gr de macreuse à pot-au-feu
- 1 os à moëlle (ou plus si vous aimez ça)
- 500 gr de plat de côtes avec os
- 500 gr de gîte avec os
- 400 gr de queue de bœuf
- 1 kg de poireaux
- 1 kg de carottes pelées
- 6 pommes de terre épluchées
- 1 petit chou de 650 gr environ coupé en quartiers
- 3 navets
- 1 petit céleri pelé et coupé en morceaux
- 2 oignons piqués d'un clou de girofle
- Quelques brins de persil plat,
- 8 grains de poivre noir,
- 1/2 cuillère de café de thym frais,
- 1/4 de cuillère à café de graines de fenouil, 1 feuille de laurier, 1 cuillère à soupe de gros sel marin, Poivre de Cayenne.



Préparation :

- Envelopper toutes les épices dans une mousseline.
- Mettre les viandes, excepté l'os à moëlle, dans une grande marmite et les recouvrir complètement d'eau froide.
- Porter à la limite de l'ébullition sur feu moyen; l'eau doit juste frémir sans jamais bouillir.
- Au bout de 10 minutes, écumer soigneusement le bouillon en retirant toute trace de gras.
- Cette opération est indispensable pour obtenir un bon pot-au-feu.
- Lorsque des impuretés se sont transformés en une légère mousse blanche, écumer de nouveau.
- Poursuivre la cuisson pendant encore 30 minutes.
- Saler le bouillon avec le gros sel. Ajouter les oignons piqués, le bouquet garni et les poireaux.
- Ecumer à nouveau et faire cuire encore 2 heures en écumant souvent.
- La viande doit être très tendre et se détacher pratiquement des os.
- Environ 30 minutes avant de servir, ajouter l'os à moëlle en l'immergeant dans le bouillon.
- Pendant ce temps, faire cuire les légumes en se servant de deux casseroles : l'une pour le chou et l'autre pour les carottes, les navets, le céleri et les pommes de terre.
- Couvrir les légumes d'eau froide et porter à ébullition (20 minutes pour les navets et les pommes de terre, 35 à 45 minutes pour les carottes et le céleri, 20 minutes pour le chou).
- Egoutter les légumes, sortir les viandes de la marmite, les couper en morceaux réguliers et présenter viandes et légumes sur un plat chaud.
- Arroser le pot-au-feu de quelques cuillères à soupe de bouillon de viande dans lequel on peut ajouter un petit verre de Porto et servir aussitôt avec des tranches de pain grillé tartinées de moëlle, des cornichons, du gros sel et de la moutarde.

