

Pot au feu

Prevoir une quantité de viande pour deux repas, et faites un hachis parmentier avec les restes mélangés à de la farce...

- environ 2kg de plates côtes ou jarret
- 250g de carottes
- 250g de navets
- 250g de poireaux attachés ensemble (détachez pour servir)
- 1 branche d eceleri
- 1 gros oignon
- 1 bouquet garni
- sel/poivre
- environ 2L d'eau

Mettez tous les légumes et l'assaisonnement à bouillir, au bout d'une $\frac{1}{2}$ heure ajoutez la viande puis laissez encore cuire au moins 1 heure 30.