


POT-AU-FEU

Préparation	15min
Cuisson	3h
Total	3h15
Difficulté	



Ingrédients :

<u>Pour la potée :</u>	3 cuillères à café de clous de girofle FUCHS
1,250 kg de bœuf à braiser	2 feuilles de laurier
4 carottes	2 cuillères à café d'estragon FUCHS
2 oignons	<u>Pour la sauce :</u>
2 tiges de poireau	250 ml de mayonnaise
4 tubercules de persil	2 bottes de ciboulette
Sel de mer FUCHS	½ cuillère à café de moutarde

Préparation :

Pour la potée :

1. Mettre la viande dans un fait-tout, couvrir d'eau, ajouter 2 cuillères à café de sel et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser frémir doucement. Écumer régulièrement le bouillon à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une écumoire.
2. Pendant ce temps, laver les carottes et les poireaux, les éplucher et les couper en jolis morceaux de taille moyenne. Couper les oignons en quatre et les faire brunir à feu vif puis réserver.
3. Après une heure de cuisson de la viande, ajouter les légumes et les clous de girofle, le laurier et l'estragon au bouillon et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Pour la sauce :

1. Ciseler finement la ciboulette et l'ajouter aux autres ingrédients.

Astuce : pour un repas complet, servir le bouillon de bœuf en guise d'entrée, puis la viande, les légumes, la sauce à la ciboulette et des pommes de terre vapeur en guise de plat principal.

