

# DADDY CUISTOT



## POT-AU-FEU (TRADITIONNEL)

### INGRÉDIENTS : (6 PERSONNES)

#### Viandes : (3 variétés)

#### Quantités

Paleron de bœuf ou Macreuse	400 à 500 Gr
Plat de côte	400 à 500 Gr
Gîte	400 à 500 Gr
Queue de bœuf	1
Os à moelle	2

#### Légumes :

Carottes	<i>Une dizaine (selon la taille et la grosseur)</i>
Navets rose	5
Navets blanc	3
Poireaux	<i>4 ou 5 (selon la grosseur)</i>
Céleri	<i>2 branches</i>
Oignons	2
Ail	<i>4 gousses</i>
Bouquet garni	1
Poivre	
Gros sel	<i>2 C à soupe</i>
Clous de girofle	4

# DADDY CUISTOT



## PRÉPARATION ET CUISSON :

Préparation 15mn

Cuisson 2h30' à 3h00'

- 1. Épluchez** tous les légumes, lavez-les puis tranchez-les en gros tronçons.
- 2. Laissez** les gousses d'ail en chemise.
- 3. Pelez** les oignons, coupez-les en 4 et piquez les clous de girofle sur quatre quarts.
- 4. Saupoudrez** avec du gros sel les extrémités de chaque os à moelle.
- 5. Dans** une grande marmite ou une grosse cocotte, commencez par mettre les légumes et les oignons.
- 6. Ajoutez** ensuite les viandes parfumées avec le bouquet garni, ainsi que les os à moelle et l'assaisonnement (poivre, gros sel et gousses d'ail).
- 7. Recouvrez** le tout d'eau froide.
- 8. Couvrez**, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 3 heures à petits frémissements en écumant régulièrement.
- 9. Au terme** de la cuisson, retirez la viande, les os et les légumes du bouillon à l'aide d'une écumoire.
- 10. Tranchez** la viande, et disposez la dans un plat, réservez au chaud.
- 11. Présentez** le bouillon dans une soupière.
- 12. Servez-le** en entrée dans des assiettes creuses, avec des tranches de pain grillé frottées à l'ail et coupées en morceaux au fond de l'assiette.



**PAR CHEF TOUFIK**