Pot au feu façon street food

13/11/2018 à 13h43

Par Alain Humbert

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 300 g de viande de bœuf grasse
- 300 g de viande de bœuf maigre
- 4 poireaux
- 3 carottes et ou 3 panais
- 3 navets
- 1 branche de céleri
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 2 clous de girofle
- gros sel
- poivre noir en grains

Préparation :

- Coupez les morceaux de viande en cubes de 2 cm sur 2 cm et prenez soin de bien les désosser ;
- Épluchez les carottes, les poireaux et la branche de céleri, puis lavez-les ;
- Coupez-Les en cubes ou tronçons de 2 cm de long. Prenez la gousse d'ail et les oignons. Piquez-en un avec les clous de girofle. Faites dorer le second, à sec, au four pour colorer le bouillon ;
- Mettez tous les morceaux de viande dans une "cocotte minute". Mouillez avec 3 litres d'eau froide ;
- Salez au gros sel. Ajoutez-y les oignons, les carottes, les poireaux, le céleri branche, l'ail et le bouquet garni ;
- Laissez cuire en pression pendant 40 minutes ;
- Des petites pommes de terre peuvent être ajoutées en cours de cuisson (10 minutes avant la fin de cuisson). Attention à bien vider la pression avant d'ouvrir la cocotte!

L'astuce du chef :

- Dans un pot au feu "traditionnel", les morceaux de viande et les légumes sont mis à cuire en entier, un os à moëlle peut y être ajouté. La cuisson se fait dans un faitout ;
- Dans cette recette, détailler en cubes les ingrédients permet de gagner du temps à la cuisson et facilite la dégustation en façon "street-food" ;
- Coupé correctement ce "pot au feu" peut être dégusté sur son lieu de travail simplement avec une cuillère à soupe genre soupe "Pho".