



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Pot-au-feu aux légumes oubliés



- Ingrédients :

- * 1,200 kg de légumes d'antan (carottes, poireaux, oignon jaune, bouquet garni, navets, carottes, carottes, navets Boule d'Or, rutabagas, topinambours et des panais),
- * 1,400 kg de plat de côte de bœuf,
- * 1,5 cubes de bouillon de boeuf
- * Sel et poivre

- Réalisation :

- * Dans un grand faitout, faites cuire la viande et l'oignon coupé en 4, plus le bouquet garni et le cube de bouillon avec une grande quantité d'eau sans saler.
- * Au bout de 2 heures, épluchez et ajoutez les légumes.
- * Poursuivez la cuisson pendant 3/4 d'heure.
- * Et régalez-vous !