



# 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 !