

Pot-au-feu mitonné au Raifort d'Alsace

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 3

Ingrédients :

- 1,2 kg de gîte de boeuf
- 1 tranche de jarret avec os à moelle
- 2 os à moelle
- Gros sel
- 1 gros oignon clouté de 6 clous de girofle
- 4 carottes
- 4 poireaux
- 1/2 céleri-rave
- 2 navets jaunes
- 4 pommes de terre (type charlotte)
- 4 gousses d'ail écrasé
- Thym
- 8 feuilles de laurier
- 8 baies de genièvre
- Croûtons frottés d'ail
- Des quenelles
- Raifort D'Alsace Alélor
- Cornichons aigres doux Alélor



Etapes :

- Mettre la viande et les os dans l'eau froide et porter à ébullition.
- Ecumer, saler et ajouter le bouquet garni (oignon, ail, clous de girofle, baies de genièvre, feuilles de laurier, thym), puis les légumes. Laisser frémir 30 minutes.
- Sortir les os à moelle et tous les légumes.
- Poursuivre la cuisson 3 heures à petit feu.
- 10 minutes avant de servir, remettre les os à moelle et les légumes.
- Servir séparément le bouillon avec des croûtons aillés ou des quenelles.
- Couper la viande, y mettre de la fleur de sel de Guérande, entourer des légumes et des os à moelle.
- Servir avec du raifort d'Alsace râpé nature Alélor et des cornichons.