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.