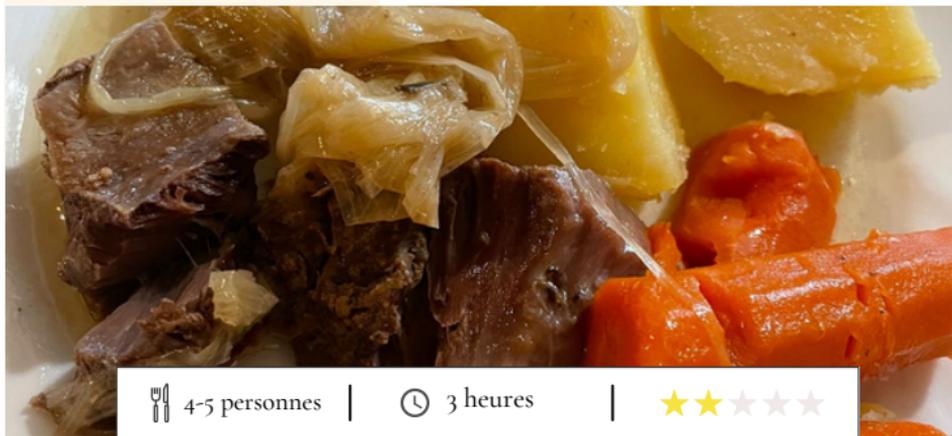


Pot au feu de Michelle



4-5 personnes



3 heures



Ingrédients

- 1 paquet (700-850g) de plat de côtes ou jarret pour Pot au Feu de la Ferme de Guichet
- 3 carottes
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 navet
- 1 bouquet garni
- 2l d'eau
- 50g de beurre
- poivre, sel

Recette

1. Laver, éplucher et couper en gros morceaux les légumes, sauf les pommes de terre.
2. Dans une cocotte minute, mettre l'eau, la viande pour Pot au Feu de la Ferme de Guichet, les légumes ainsi que le bouquet garni.
3. Saler et poivrer.
4. Fermer la cocotte et laisser mijoter pendant 2 heures.
5. Ajouter les pommes de terre dans la cocotte et cuire durant 40 minutes.
6. Egoutter les légumes et la viande, et servir bien chaud avec de la moutarde.
7. Vous pouvez servir le bouillon en soupe avec du pain, Michelle appelle cela la soupe de pain.

La viande de pot au feu cuite et froide, peut être cuisinée en hachis ou en lasagnes.