Pot-au-feu de macreuse et ses légumes

La macreuse fondante, les légumes du potager et un bouillon qui réchauffe.

Le pot-au-feu est sans doute le plat le plus français qui soit : de la viande de bœuf qui frémit des heures avec carottes, poireaux, navets, céleri et pommes de terre. On boit le bouillon en entrée, on mange la viande avec du gros sel, de la moutarde et des cornichons. Les restes font un parfait hachis parmentier.

Pour 6 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 3 h 30 | Facile

Dans votre pack

Boule de macreuse de bœuf, à pot-au-feu	1 × boule de macreuse de bœuf (≈ 1,8 kg)
Carottes	700 g
Poireau	600 g
Navets ronds	500 g
Celeri rave	350 g
Pomme de terre Monalisa	1,2 kg
Oignons	250 g
Thym	1 botte
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

Gros sel, poivre en grains, cornichons et moutarde pour servir.

Allergènes

Céleri.

La recette

1. Mettez la viande dans une grande marmite d'eau froide, portez à ébullition et écumez soigneusement.
2. Ajoutez l'oignon, le thym, le laurier, le poivre en grains et du gros sel, puis laissez frémir 2 h 30 à couvert.
3. Ajoutez les carottes, les navets et le céleri en gros morceaux, puis les poireaux ficelés, et laissez cuire encore 45 minutes.
4. Faites cuire les pommes de terre à part dans un peu de bouillon.
5. Servez le bouillon en entrée, puis la viande tranchée et les légumes avec gros sel, moutarde et cornichons.

Le mot du marchand

Le pot-au-feu ne doit jamais bouillir : un frémissement suffit pour une viande fondante.

À table avec : *Un Saint-Nicolas de Bourgueil ou un Côtes du Rhône.*