



Recette du pot au feu de Monsieur Loisel



Originaire de France, son nom provient du récipient dans lequel il était cuit « pot à feu ». Tout comme la paella, le pot-au-feu est d'origine paysanne. Ce plat populaire a ensuite été adopté par la bourgeoisie au cours du XVIIe siècle. Il est aujourd'hui considéré comme un emblème du patrimoine gastronomique français.

ÉTAPE 1

Épluche

1 faute ; 12 carottes
2 fautes ; 2 carottes
3 fautes ; 1 carotte

et tranche-les en gros tronçons. Laisse les gousses d'ail en chemise. Pèle 2 oignons, coupe-les en 4 et pique-s-y les clous de girofle. Saupoudre avec du gros sel les extrémités de 6 os à moelle.

ÉTAPE 2

Dans une grande cocotte, met

1 faute ; 8 poireaux
2 fautes ; 2 poireaux
3 fautes ; 1 poireau

Rajoute les légumes de l'étape 1, un bouquet garni, du poivre et 1 cuillère à soupe de gros sel.

ÉTAPE 3

Ajoute

1 faute ; 6 navets
2 fautes ; 2 navets
3 fautes ; 1 navet

aux légumes déjà présent dans la cocotte.

ÉTAPE 4

En suite, ajoute

1 faute ; 2 branches de céleri
2 fautes ; 6 branches de céleri
3 fautes ; 1 branche de céleri



ÉTAPE 5

Ajoutes ensuite

1 faute ; 300 grammes
2 fautes ; 600 grammes
3 fautes ; 100 grammes

de paleron, de gîte et de plat de côte à proportions égales. Recouvres le tout avec de l'eau.

ÉTAPE 6

Couvre, portes à ébullition, puis baisse le feu et laisse mijoté

1 faute ; 2 heures
2 fautes ; 3 heures
3 fautes ; 1 heure

ÉTAPE 7

Au terme de la cuisson, retire la viande, les os et les légumes du bouillon à l'aide d'une écumoire. Tranche la viande, puis dispose le tout dans un plat et réserve-le au chaud.





Recette du pot au feu de Monsieur Loisel



Originaire de France, son nom provient du récipient dans lequel il était cuit « pot à feu ». Tout comme la paella, le pot-au-feu est d'origine paysanne. Ce plat populaire a ensuite été adopté par la bourgeoisie au cours du XVIIe siècle. Il est aujourd'hui considéré comme un emblème du patrimoine gastronomique français.

ÉTAPE 1

Épluche

1 faute ; 12 carottes

2 fautes ; 2 carottes

3 fautes ; 1 carotte

et tranche-les en gros tronçons. Laisse les gousses d'ail en chemise. **Pelle** 2 oignons, coupe-les en 4 et pique-s-y les clous de girofle. Saupoudre avec du gros sel les extrémités de 6 os à moelle.

ÉTAPE 2

Dans une grande cocotte, **met**

1 faute ; 8 poireaux

2 fautes ; 2 poireaux

3 fautes ; 1 poireau

Rajoute les légumes de l'étape 1, un bouquet garni, du poivre et 1 cuillère à soupe de gros sel.

ÉTAPE 3

Ajoute

1 faute ; 6 navets

2 fautes ; 2 navets

3 fautes ; 1 navet

aux légumes déjà **présent** dans la cocotte.

ÉTAPE 4

En suite, ajoute

1 faute ; 2 branches de céleri

2 fautes ; 6 branches de céleri

3 fautes ; 1 branche de céleri



ÉTAPE 5

Ajoutes ensuite

1 faute ; 300 grammes

2 fautes ; 600 grammes

3 fautes ; 100 grammes

de paleron, de gîte et de plat de côte à proportions égales. **Recouvres** le tout avec de l'eau.

ÉTAPE 6

Couvre, **portes** à ébullition, puis baisse le feu et laisse **mijoté**

1 faute ; 2 heures

2 fautes ; 3 heures

3 fautes ; 1 heure

ÉTAPE 7

Au terme de la cuisson, retire la viande, les os et les légumes du bouillon à l'aide d'une écumoire. Tranche la viande, puis dispose le tout dans un plat et réserve-le au chaud.

