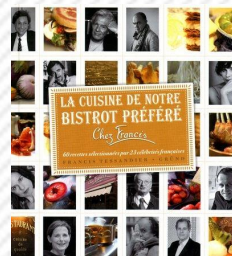




## La cuisine de notre bistrot préféré : chez Francis : 60 recettes sélectionnées par 23 célébrités françaises

GENCOD : 9782324000645



### PASSAGE CHOISI

#### POT-AU-FEU RÉUSSI

Pour 8 personnes

1 jarret avec os

1 kg de macreuse

1,5 kg de plat de côtes

8 os à moelle canon

2 gros oignons

200 g de carottes

1 bouquet garni

gros sel

8 clous de girofle

800 g de carottes

800 g de navets

600 g de céleri-rave

600 g de rutabagas

600 g de panais

1 kg de pommes de terre

8 tronçons de blancs de poireaux  
4 branches de céleri  
fleur de sel  
poivre noir Sarawak

«Claire : - Cher Francis, j'ai rêvé d'un pot-au-feu. Mais la viande était cuite et je ne l'ai pas reconnue. Quelles viandes dois-je choisir ? Et en quelles quantités ?

Francis : - Plusieurs viandes de textures et de goûts différents : une viande maigre, de la macreuse ; une plus grasse, le plat de côtes ; une gélatineuse, le jarret entier avec os. On peut également ajouter de la queue de boeuf, un morceau très savoureux.

C : - Je suis obligée de cuisiner pour toute une tablée alors ?

F. : - Copieux pour un dîner en amoureux ! Mais idéal pour une belle tablée. Et puis le pot-au-feu c'est aussi le plat du lendemain...

C. : -En mironton...

F. : - Ou en salade, ou mieux encore, rissolé à la poêle avec des oignons émincés, des pommes de terre et du persil haché.

C. : - En attendant de les transformer le lendemain, faut-il apprêter les viandes d'une certaine façon avant leur cuisson ?

F. : - Simplement ficeler chaque morceau comme un rôti en laissant une grande longueur de ficelle dépasser de l'ustensile de cuisson. Il faudra commencer la veille par mettre à dégorger les os à moelle dans de l'eau glacée.

C. : - Et les viandes, les plonge-t-on dans l'eau froide ou dans l'eau bouillante ?

F. : - Si l'on veut privilégier la saveur du bouillon et sa limpidité on démarre la cuisson à l'eau froide, si au contraire on préfère des viandes plus goûteuses il est préférable de les plonger dans l'eau bouillante salée au gros sel.

C. : - Parlez-moi des légumes...

F. : - Dans un premier temps uniquement des carottes et deux gros oignons piqués de clous de girofle et un bouquet garni (thym, laurier, romarin et queues de persil) pour corser le bouillon. Il faut compter environ 3 h 30 de cuisson à feu doux pour les viandes, une petite heure suffira pour les légumes de la garniture.

(...)

## EN SAVOIR PLUS SUR CE LIVRE

Consultez la fiche complète de ce livre sur [PassageDuLivre.com](http://PassageDuLivre.com)

Commandez ce livre sur [Fnac.com](http://Fnac.com)