

Bœuf gros sel

1 kg de gîte, 800 g de plat de côtes

(j'ai fait la recette avec le paquet marqué « pot au feu ». je pense que c'est du plat de côtes...)

4 poireaux, 4 carottes, 4 navets, un gros oignon, une demi tête d'ail, 2 clous de girofle, une branche de céleri, un bouquet garni (thym, laurier, persil)
gros sel, poivre en grains.

Mettez la viande dans un faitout avec l'oignon pelé piqué des clous de girofle, les gousses d'ail en chemise (non pelées) et le bouquet garni.

Couvrez largement d'eau, portez à ébullition, écumez puis réduisez l'intensité du feu pour mener la cuisson à frémissements légers

assaisonnez de gros sel et poivre en grains.

Épluchez les légumes. Lavez les, ajoutez les dans le faitout et poursuivez la cuisson pendant deux heures.

Accompagnez de gros sel, moutarde et cornichons.