

Pot-au-feu à la charcutière

Pour 4 personnes.

Choisir de préférence 1 kg et demi de gîte ou prendre 2 kg de plat de côte, de macreuse ou de poitrine. Dans une marmite contenant 3 litres d'eau, mettre 2 oignons piqués de clous de girofle, une gousse d'ail, un gros bouquet garni, 3 carottes, 2 navets, 3 poireaux, une branche de céleri, une c de sel et du poivre en grains. Amener à ébullition et mettre la viande. Ramener à ébullition puis réduire le feu et faire mijoter, à couvert, pendant 3 heures.

Enlever la viande. La désosser, la dénervier si besoin en est et la couper en tranches dans le sens du fil de la viande. Tasser ces tranches dans une terrine à pâté, en recouvrant chaque couche avec un peu de gelée de viande (faire avec du bouillon additionné de gélatine et de vinaigre d'estragon). Mettre au frais au réfrigérateur. Démouler au moment de servir et accompagner de pommes de terre persillées, de salade et d'une garniture de cornichons, de petits oignons au vinaigre et d'olives.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.