

Marmites de Bœuf

Temps de préparation 15 mn

1 kg de pot au feu (6 pers.)

1 chou blanc

4 poireaux

4 carottes

1 oignon piqué de 4 clous de girofle

1 gousse d'ail

1 bouquet garni (thym, laurier, persil, céleri)

150 g de gruyère, des croûtons, sel poivre

Placer la viande avec le bouquet garni et l'ail dans une cocotte. Couvrir d'eau froide, amener à ébullition en écumant au fur et à mesure. Ajouter l'oignon, les carottes coupées en rondelles, les poireaux liés en botte puis le chou coupé et blanchi. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 2 heures (50 mn en autocuiseur) à feu modéré.

Sortir la viande et les légumes. Découper la viande en morceaux. La répartir ainsi que les légumes dans des petites marmites individuelles allant au four, verser le bouillon à mi-hauteur, parsemer de croûtons et de fromage puis faire gratiner quelques minutes au four.

Servez aussitôt