

Pot-au-feu vite fait

Plat **Facile****Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 1 h

Mais bien fait! Quand on s'y prend un peu tard pour faire un plat mijoté, voilà comment on procède pour tout de même manger un bon pot-au-feu. Je disposais d'un jarret de bœuf et d'un sachet de légumes congelés pour pot-au-feu.

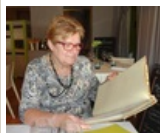
Ingrédients

- 1 jarret de bœuf
- 1 sachet de légumes pour pot-au-feu congelés
- quelques pommes de terre
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans ma cocotte minute, j'ai mis ma viande dans 2 litres d'eau froide. J'ai ajouté l'oignon piqué de 2 clous de girofle, les 2 gousses d'ail épluchées et la feuille de laurier.
- 2 Faire bouillir et à ce moment-là, saler et poivrer. Fermer la cocotte et laisser cuire pendant environ une demi-heure.
- 3 Verser le sachet de légumes congelés dans le panier de la cocotte minute. Eplucher quelques pommes de terre, les couper en morceaux et les ajouter aux légumes. Saler et poivrer.
- 4 Au bout des 30 minutes, ouvrez la cocotte et placez le panier sur le viande. Refermez la cocotte et laissez cuire à nouveau 30 minutes à partir du chuchotement de la soupape.
- 5 A présent, tout est cuit.... Je sors le panier de légumes que je pose sur une assiette creuse pour qu'il égoutte. Mon bouillon et ma viande sont prêts.
- 6 Nous passons à table. Je sers le bouillon avec quelques tranches de pain que je saupoudre de parmesan. Ensuite, je sers les légumes et la viande. J'arrose le tout d'huile d'olive et de vinaigre de noix. Chez mes parents, on faisait comme ça..... Et on déguste le tout avec un bon verre de saint Nicolas de Bourgueil!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

