



GASTRONOMIE
CONSEIL

JEAN-LUC DENONAIN

Pot-au-feu albigeois

Ingrédients : 8 personnes

500 g de jarret de bœuf	200 g de poireaux
500 g de paleron de bœuf	200 g de navets
500 g de plat de côte de bœuf	½ pied de céleri branche
1 os à moelle	5 gousses d'ail
1 tranche de petit salé	1 oignon
4 cuisses de canard confites	4 clous de girofle
1 saucisson à cuire	1 bouquet garni
400 g de haricots blancs	QS de thym, sel, poivre
300 g de carottes	

Préparation

La veille, mettre les haricots blancs à tremper.

Mettre les viandes de bœuf, l'os à moelle et le saucisson dans une grande marmite. Couvrir d'eau froide, faire venir lentement l'ébullition et écumer soigneusement. Cuire pendant 2 heures.

Pendant ce temps, blanchir les haricots (départ eau froide) puis les cuire à moitié dans de l'eau, aromatisée avec du thym.

Peler les carottes et les navets, les couper en morceaux.

Peler l'oignon, le piquer avec les clous de girofle.

Laver les poireaux et le céleri-branche.

Peler, concasser les gousses d'ail.

Mettre tous les légumes avec la viande dans la marmite, ajouter le bouquet garni, cuire pendant 1/2 heure à feu très doux.

Ajouter les haricots blancs mi-cuits, les cuisses de canard confites et le petit salé.

Cuire à nouveau pendant 1/2 heure.

Dressage

Servir le pot-au-feu albigeois dans un grand plat creux, les viandes tranchées, les légumes autour.