



## POT AU FEU DE BŒUF FERMIER DU MAINE

### Préparation

1. Epluchez les légumes.
2. Faire cuire le bœuf : démarrez à l'eau froide, portez à ébullition puis écumez.
3. Ajoutez la garniture aromatique, salez et poivrez.
4. Ajoutez les légumes.
5. Faire cuire 3 heures ; 45mn avant la fin, ajoutez l'os à moelle.
6. Servir avec du gros sel, de la sauce tomate chaude ou de la moutarde à l'ancienne.

#### SUGGESTION :

*Utilisez le reste de la viande pour faire un hachis parmentier savoureux...*

*Utilisez le reste de légumes pour faire un potage délicieux*



Pour 6 personnes

#### Ingédients

2 kg de viande Bœuf Fermier du Maine à pot au feu  
3 os à moelle  
6 petits poireaux en botte avec un peu de vert  
6 navets  
6 carottes  
1 branche de céleri  
1 oignon piqué de 4 clous de girofle  
10 grains de poivre  
Thym, laurier  
2 feuilles de persil  
Gros sel

