

Pot-au-feu d'onglet de bœuf, petits légumes et bouillon à la sarriette

Recette pour 4

Description

Cubes de boeuf, carottes, pommes de terre, céleri et oignons perles cuisinés dans un bouillon parfumé à la sarriette.

L'astuce du chef

La sarriette peut être remplacée par du thym frais ou de la sauge.

Ingrédients

Pot-au-feu

- 600 Gr Onglet de boeuf
- 4 Unité(s) Carotte fane
- 2 Branche(s) Céleri
- 24 Unité(s) Oignon perlé
- 8 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Sarriette
- 200 Ml Vin rouge
- 500 Ml Bouillon de bœuf
- 10 Branche(s) Persil

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

Temps de préparation **90.00 mins**

Préchauffez votre Four à 325.00 F°

Mise en place

Taillez le boeuf en petits cubes. Pelez et coupez en morceaux les carottes. Taillez les pommes de terre et le céleri en macédoine. Hachez l'ail, la sarriette et le persil.

Pot-au-feu

Faites revenir le boeuf avec un peu d'huile végétale pour le colorer. Ajoutez tout les légumes (sauf les pommes de terre) ainsi que l'ail, le laurier et la sarriette. Poursuivre la cuisson 2 minutes et déglacez ensuite avec le vin rouge. Une fois le vin réduit de moitié, ajoutez les pommes de terre et le bouillon. Assaisonnez, couvrez et mettez au four pour 1 heure.

Montage

Séparez le pot-au-feu dans vos bols et garnissez avec le persil haché, pour les tapas.

Sinon, dans une assiette creuse éventuellement pour le manger en plat principal.

Bon appétit!