

Pot au feu de veau et sa soupe



Ingrédients pour 5 pers. :

40 mn de préparation

7 mn de cuisson

- 1 roti de veau à bouillir 600g
- 5 carottes
- 3 poireaux
- ¼ de chou blanc
- 3 navets
- 5 pommes de terre (type vapeur-raclette comme la Talentine)
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofles
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- eau
- Gros sel, poivre
- Vermicelles

Condiments pour la dégustation

- Cornichon
- Moutarde
- Ketchup
- Beurre
- Croutons aillés, fromage rapé

- 1- Eplucher, laver les carottes et les garder entières. Eplucher, laver les poireaux, les couper en deux et les ficeler en 3 fagots. Eplucher, laver les navets et les couper en deux. Eplucher l'oignon et piquer les clous de girofles dedans. Ecraser la gousse d'ail avec le plat d'un couteau (sans l'éplucher). Oter les premières feuilles du chou.
- 2- Déposer le roti dans votre cocotte, puis répartir et tasser autour les légumes préparés précédemment. Et répartir une belle cuillère à soupe de gros sel dessus. Poivrer à votre goût. Déposer le bouquet garni par-dessus.
- 3- Couvrir l'ensemble d'eau. Et cuire 2H30 dans une cocotte simple ou 1h15 en cocotte minute.
- 4- Pendant ce temps, éplucher et laver les pommes de terre.
- 5- Suivant la taille de vos pommes de terre, 30 à 45mn avant la fin de cuisson de la viande, les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée.
- 6- A la fin du temps de cuisson, récupérer les légumes délicatement (ils sont normalement très fondant) pour les mettre dans un grand saladier et réserver au chaud.
- 7- Couper 5 belles tranches dans votre roti et les déposer sur les légumes
- 8- Servir aussitôt pour que cela soit bien chaud, accompagné des sauces et condiments !

Soupe de pot au feu

Le pot au feu de veau est très peu gras, donc pas besoin d'enlever l'excédent de graisse sur le bouillon.

- 1- Passer le bouillon de cuisson de la viande au chinois ou à la passoire fine
- 2- Remettre la bouillon sur le feu et lorsqu'il boue, verser 150g de vermicelles pour 1.5L de bouillon. Rectifier l'assaisonnement si besoin. En fin de cuisson, les vermicelles doivent être fondant.
- 3- Accompagner ce bouillon bien chaud de croutons aillés et de fromage rapé.

Pour les gros mangeurs, la soupe peut être servi avant la viande.

Sinon, elle fera est très bon repas léger pour le soir !

