



### Pot au Feu d'autrefois



Recette lorraine de 1930

#### Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'os de veau

1 kg de plat de côtes de bœuf et/ou d'épaule

Sel, poivre

4 à 5 carottes

1 à 2 navets

2 à 3 poireaux

1 branche de céleri

Ail, oignon, clous de girofle, muscade, bouquet garni

---

Mettre dans une marmite en terre ou en fonte 500 g d'os de veau pris dans les articulations, 1 kg de boeuf et plat de côtes ou épaule, et 3 litres d'eau froide. Saler et couvrir la marmite.

Faire bouillir à feu doux, écumer.

Mettre les légumes coupés en morceaux, lier une branche de céleri et ajouter les épices : 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail, 1 oignon clouté et un peu de muscade râpée.

Laisser bouillir au moins 3 heures très régulièrement et doucement.

Passer le bouillon et le dégraisser. Le colorer avec un peu de caramel ou d'oignon grillé.

Servir sur des tranches de pain ou assaisonner de vermicelle ou de tapioca ou de petites pâtes jetées en pluie.

