

Bouilli

-



Pour 6 personnes

Préparation : 180 min

Cuisson : 40 à 50 min

Ingrédients

- 3 l d'eau froide
- 2 os à moelle ou autres
- 1,5 kg de bœuf à bouillir (épaule, côte couverte, cuisse, côte plate)
- 1 oignon piqué (non pelé)
- 1 bouquet garni
- sel et grains de poivre
- 3 à 4 carottes
- 1 céleris pomme
- 1 rave

Préparation

Porter à ébullition l'eau froide avec les os à moelle.

Ajouter la viande, écumer au maximum et ajouter l'oignon piqué, le sel, les grains de poivre et le bouquet garni.

Cuire à feu doux à couvert 2 heures 30 environ.

Ajouter les légumes pelés, éventuellement coupés en gros morceaux.

Faire cuire encore 40 à 50 min.

Découper la viande, dresser sur un plat chaud et garnir avec les légumes.

Passer le bouillon au chinois et servir avec du persil haché.

Servir la viande avec de la moutarde et des cornichons.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.