



Suggestion de présentation © Fotolia

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

Hot-au-Feu

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 4 h
Matériel : une grande marmite

Ingrédients :

500g de macreuse
500g de gîte
250g de plat de côtes
250g de jumeau
1 queue de boeuf
4 os à moelle
1 os à jus
300g de pommes de terre rattes
4 blancs de poireaux
4 carottes
4 navets ronds
1 tomate
2 oignons
1/2 chou (facultatif)
2 branches de céleri
1 bouquet garni
1 bouquet de persil
4 clous de girofle
1 cuillerée à soupe de moutarde
quelques cornichons
15g de gros sel
sel de guérande
4 grains de poivre

Préparation :

- Épluchez les oignons et piquez-les chacun de 2 clous de girofle. Pelez l'ail. Épluchez les carottes et les navets. Ficelez les blancs de poireaux.
- Plongez la queue de boeuf dans un grande marmite remplie de 2 litres d'eau froide. Ajoutez l'os à jus et le bouquet garni. Faites cuire 15 minutes puis écumez. Incorporez les viandes et portez à ébullition. Écumez et continuez la cuisson encore 15 minutes. Déposez les carottes, les poireaux et les navets (écumez encore). Ajoutez le gros sel, les grains de poivre, l'ail, la tomate, le céleri, le persil et éventuellement le chou. Continuez à faire bouillir pendant 30 minutes tout en écumant. Égouttez la queue de boeuf de la marmite et réservez. Laissez les autres viandes cuire pendant 2h30 à petits frémissements et à couvert.
- Faites cuire les os à moelle dans une casserole d'eau froide salée jusqu'à ce que la moelle devienne grise (vérifiez la cuisson en la piquant).
- Une heure avant la fin de la cuisson des viandes faites cuire les pommes de terre dans une casserole avec 50 centilitres du bouillon de boeuf prélevé dans la marmite (elles doivent rester fermes).
- Préchauffez le four à 280°C (th 9-10).
- Badigeonnez de moutarde la queue de boeuf sur tout le long. Déposez-la dans un plat au four, enfournez et laissez dorer 5 minutes.
- Au moment de servir : égouttez les viandes et les légumes. Ôtez l'os à jus et le bouquet garni. Réduisez encore un peu le bouillon pour le corser.

Savoureusement Vôtre.