

# Pot-au-feu



## Ingrédients nécessaires

viande pour pot-au-feu : 600g  
navet : 1  
carotte : 5  
pomme de terre : 3  
poireau : 2  
gros sel : 1 pincée(s)  
bouquet garni : 5cc  
oignon : 2

## Préambule

Le pot-au-feu est un plat traditionnel français préparé à base de viande de bœuf et de légumes. Découvre comment cuisiner ce classique avec Lapinou !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par mettre la viande à bouillir dans une cocotte contenant 2 litres d'eau et la pincée de sel.



## Etape 2

Pendant que la viande cuit, rince les légumes.



### Etape 3

Coupe les extrémités des carottes et du navet, puis épluche les carottes, le navet et les pommes de terre. Coupe le navet en 4 morceaux.



### Etape 4

Utilise une écumoire (sorte de passoire de cuisine) pour enlever l'écume formée par la cuisson de la viande.



### Etape 5

Epluche les oignons, puis coupe-les en 4 morceaux. Ensuite, coupe les poireaux en deux sur le sens de la hauteur et rince-les bien s'il reste de la terre.



### Etape 6

Ajoute les légumes dans la cocotte ainsi que le bouquet garni, puis ferme-la et laisse cuire 50 minutes.



### Etape 7

Sers le pot-au-feu en en égouttant les légumes et la viande. Le bouillon peut se boire dans des tasses, avec le repas. Bon appétit !

