

Pot au feu façon gribiche



Ingédients

Pour le pot au feu

- 600 grammes de paleron de bœuf
- 600 grammes de jarret de bœuf
- 1 oignon
- 4 carottes
- 2 poireaux
- 3 clous de girofle

Pour la sauce façon gribiche

- 1 œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 20 cl d'huile neutre
- 4 ou 5 petits cornichons
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé (du surgelé Monsieur P. pour moi)
- 1 cuillère à café d'estragon ciselé (surgelé Monsieur P.)

Mettre les morceaux de viande dans une marmite très haute, recouvrir d'eau froide et porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, baisser sur feu moyen et laisser cuire au moins une heure, de préférence une heure et demie, en écumant régulièrement. En général, je fais cette opération la veille, mais on peut tout faire le jour même si on a du temps.

Lorsque la viande est moelleuse, baisser la chaleur et ajouter l'oignon épluché piqué des clous de girofle, les carottes épluchées coupées en gros tronçons, les poireaux lavés et coupés en 4. Couvrir et laisser cuire encore une heure.

Préparer la sauce façon gribiche : faire cuire l'œuf pour qu'il soit dur, le refroidir dans de l'eau froide et l'écaler.

Emietter le jaune dans un bol et ajouter la moutarde, mélanger jusqu'à ce qu'une pâte onctueuse se forme. Ajouter ensuite l'huile en filet en mélangeant avec une fourchette (ou un petit fouet). Ajouter les herbes, les cornichons coupés en tout petits cubes et le blanc d'œuf haché. Mélanger.

Servir avec la viande tiède et des patates vapeur. Penser à l'été.