

## Pot-au-feu classique (Bedon Gourmand)

J'adore ce genre de plat. Tout cuit ensemble! Et c'est meilleur le lendemain, réchauffé.

### Ingrédients

- 2 pommes de terre (mon ajout)
- 2 gros panais, pelés
- 2 grosses carottes, pelées
- 1 navet, pelé (la recette dit 2)
- 2 c. à table de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre noir du moulin
- 1 rôti de boeuf à braiser (environ 1.5 kg)
- 2 c. à table d'huile végétale
- 1 gros oignon, haché grossièrement
- 3 gousses d'ail coupées en tranches fines
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- 1 boîte 28oz de tomates entières, égouttées
- 1/2 c. à thé de marjolaine séchée (ou thym)
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à table de beurre
- 1 paquet 10oz d'oignons perlés, pelés

### Préparation

1. Couper les panais et les carottes en deux sur la longueur, puis en morceaux de 2 po de longueur. Couper les navets en morceaux. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et le poivre. Passer le rôti dans la préparation de farine, en le retournant pour bien l'enrober. Dans une cocotte, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen-vif. Ajouter le rôti et le faire dorer de tous les côtés. Réserver dans une assiette.
3. Dans la cocotte, chauffer le reste de l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon haché et l'ail et cuire, en brassant de temps à autre, pendant 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Ajouter le bouillon, en raclant le fond de la cocotte pour en détacher les particules. Ajouter les tomates, les légumes réservés, la marjolaine et les feuilles de laurier et mélanger. Remettre le rôti réservé dans la cocotte avec le jus de cuisson accumulé dans l'assiette. Porter à ébullition, couvrir et poursuivre la cuisson au four préchauffé à 300F pendant 2h30 (arroser le rôti aux 30 minutes et le retourner à la mi-cuisson).
4. Entre-temps, dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons perlés et cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Mettre les oignons perlés dans la cocotte et poursuivre la cuisson à découvert pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le boeuf soit très tendre. Retirer les feuilles de laurier.

5. Déposer le rôti sur une planche à découper et le couvrir de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer pendant 10 minutes, puis couper en tranches fines dans le sens contraire des fibres de la viande. Servir avec la sauce et les légumes.

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 3h15

Portions: 8 à 10

Source: Les recettes secrètes de nos mères de Coup de pouce