

Le fameux Pot au Feu



LES INGRÉDIENTS

- 1 kg de viande de bœuf sans os,
- 6 os à moelle,
- 5 carottes,
- 2 poireaux,
- 4 navets,
- 2 branches de céleri,
- 1 oignon,
- 4 clous de girofle,
- 1 gousse d'ail,
- 1 bouquet garni,
- Sel et poivre du moulin.

LA RECETTE

- Lavez et épluchez tous les légumes avec [l'éplucheur horizontal Kyocera](#).
- Coupez-les en gros morceaux avec [le couteau Nakiri GEN Kyocera](#).
- Piquez l'oignon entier avec les clous de girofle.
- Faites bouillir 3 litres d'eau, ajoutez tous les légumes, le bouquet garni, l'ail, le sel et le poivre du moulin que vous aurez moulus avec [le moulin à épices Kyocera](#).
- Faites cuire pendant environ 2h30, écumez de temps en temps.
- 1 heure avant la fin de cuisson, ajoutez les os à moelle en mettant du gros sel aux extrémités, pour conserver la moelle.
- Égouttez les légumes et la viande, tout en gardant le savoureux bouillon que vous réserverez dans un saladier.
- Servez bien chaud avec de la moutarde.

Accompagnez ce fameux plat familial d'un vin de Bourgogne, un Côte de Nuits par exemple, à consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 Couteau Nakiri GEN Kyocera** à lame en céramique blanche ultra tranchante et dont la forme rectangulaire est parfaitement adaptée à la découpe des légumes.



- ✓ **1 éplucheur horizontal Kyocera** à lame en céramique pour créer des tagliatelles de légumes.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique réglable et sa coque Bois, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

