



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette de "du pot au feu" et **soulignez** les ingrédients ainsi que **leur quantité** pour 6 personnes énumérez ci-dessous :



ÉTAPE 1

Épluchez les 12 carottes, 8 poireaux, 2 branches de céleri, 2 navets, lavez-les puis tranchez-les en gros tronçons. Laissez les 3 gousses d'ail en chemise. Pelez les 2 oignons, coupez-les en 4 et piquez les 4 clous de girofle sur quatre quarts. Saupoudrez avec du gros sel les extrémités des 6 os à moelle.

ÉTAPE 2

Dans une grande marmite, commencez par mettre les légumes et les oignons, ajoutez ensuite 1,8 kg de viande de bœuf (Paleron, gîte et plat de côte) et les os à moelle, puis parfumez avec le bouquet garni, le poivre concassé, les gousses d'ail, et 1 c. à soupe de gros sel. Pour finir, recouvrez le tout d'eau froide.

ÉTAPE 3

Couvrez, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 3 heures à petits frémissements, en écumant régulièrement. Au terme de la cuisson, retirez la viande, les os et les légumes du bouillon à l'aide d'une écumoire. Tranchez la viande, puis disposez le tout dans un plat et servez bien chaud.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Au XIII^e siècle, il est appelé « viande au pot ». Autrefois, la cuisson du pot-au-feu pouvait s'effectuer de façon continue, de nouveaux ingrédients étant rajoutés au fur et à mesure pour remplacer ceux qui étaient retirés afin d'être consommés. À présent que les maisons n'ont plus un feu de bois allumé en continu, le pot-au-feu est cuisiné spécifiquement en vue d'un seul repas familial.



2 - Notez les quantités pour 6 personnes dans le tableau et convertissez-les pour 12 personnes :

INGRÉDIENTS	VIANDES DE BŒUF	OS À MOËLLE	NAVETS	CÉLERI	CAROTTES	POIREAUX	OIGNONS	CLOUS DE GIROFLE	GOUSSES D'AIL
Pour 6 pers.									
Pour 12 pers.									

SOLUTIONS : Pour 6 personnes les ingrédients sont : 1,8 kg de viande bœuf, 6 os à moëlle, 6 navets, 2 branches de céleri, 12 carottes, 8 poireaux, 2 oignons, 4 clous de girofle, 3 gousses d'ail.
 Pour 12 personnes : 3,6 kg de viande bœuf, 12 os à moëlle, 6 navets, 4 branches de céleri, 24 carottes, 16 poireaux, 4 oignons, 8 clous de girofle, 6 gousses d'ail.