



La Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling a le plaisir de vous faire partager son savoir-faire :

Le conseil n° 2 de Christophe

Le “Plus” pour un bon Pot au Feu

Le pot au feu nourrit un grand dilemme, c'est de savoir si l'on privilégie la viande par rapport au bouillon ou le bouillon par rapport à la viande !

- Si vous voulez servir une viande cuite à point, et qui ne ressemble pas à un morceau de buvard trop sec, plongez-la dans l'eau bouillante, assaisonnée d'un oignons piqué de clous de girofle, d'un bouquet garni (auquel vous ne manquerez pas d'ajouter quelques feuilles de céleri, pour leur goût poivré), de sel et de poivre. Les légumes seront ajoutés au fur et à mesure (les pommes de terre en dernier, pour qu'elles ne se défassent pas).
- Si vous voulez un bouillon succulent, il faudra, au contraire, plongez la viande dans l'eau froide .
- Enfin, quelques cuillerées d'eau de vie à 40° dans le bouillon sauront attendrir l'épiderme des viandes.

Savoureusement vôtre, Christophe.