



Pot-aux-feu

Ingrédients

- 2 livres (900 g) de rôti de mandrin de bœuf désossé, attaché dans un cylindre serré
- 1 livre (450 g) de côtes levées de bœuf avec os
- 5 branches de thym frais
- 1 oignon jaune entier, coupé en deux et collé avec 4 clous de girofle au total
- 1 petite tête d'ail, la peau du papier laissée dessus et la tête coupée en deux dans le sens de la largeur
- 1 branche de céleri
- 15 grains de poivre noir entiers
- 1 feuille de laurier
- Sel casher ou sel de mer
- 5 petites pommes de terre Yukon gold (1 1/2 lb/680 g au total), percées partout avec une fourchette
- 2 poireaux moyens (1 livre/450 g au total), parés à l'extrémité de la racine et au sommet vert foncé et lavés
- 5 carottes moyennes (10 onces/280 g au total), pelées
- 1/4 de chou vert
- 1 navet moyen (4 onces/115 g), pelé et coupé en quartiers
- 1 panais moyen (5 oz/140 g), pelé et coupé en quartiers sur la longueur
- 1 livre (450 g) d'os à moelle de boeuf (environ 3), facultatif
- Moutarde, raifort râpé et cornichons, pour condiments

1.

Dans l'instant pot, combiner le mandrin de bœuf, les côtes levées, le thym, l'oignon, l'ail, le céleri, le poivre en grains et le laurier. Recouvrir d'assez d'eau froide pour couvrir et assaisonner d'une pincée de sel très généreuse.

2.

Recouvrir avec suffisamment d'eau froide pour couvrir (ne pas dépasser la ligne de remplissage maximale de la cuve). Fermer l'instant pot, porter à haute pression et cuire pendant 30 minutes. Dépressuriser le cuiseur en utilisant la méthode de libération rapide.

3.

Égoutter le bouillon, jeter le thym, l'oignon, l'ail, le céleri, le poivre en grains et le laurier. Remettre le boeuf et le bouillon dans l'autocuiseur. Écumer le bouillon de toute graisse ou écume.

4.

Ajouter les pommes de terre, les poireaux, les carottes, le chou, le navet, le panais et les os à moelle, le cas échéant, en s'assurant que tous sont immergés dans le bouillon avec le boeuf (ajouter de l'eau si nécessaire, en prenant soin de ne pas dépasser la limite de remplissage).

5.

Remettre l'autocuiseur à haute pression et cuire pendant 5 minutes. Dépressuriser le cuiseur en utilisant la méthode de libération rapide. À ce stade, le bœuf et les légumes devraient être très tendres (sinon, retourner à haute pression et cuire pendant 5 minutes de plus).

6.

Transférer les viandes et les légumes dans un plat de service, en prenant le soin d'arroser du bouillon pour garder humide. Assaisonner le bouillon de sel. Servir le bouillon comme soupe, les viandes et les légumes comme plat principal ; les os à moelle peuvent être servis avec des toasts (étaier la moelle sur les toasts et assaisonner avec du sel). Servir avec de la moutarde, du raifort râpé et des cornichons.

<https://www.seriousseats.com/recipes/2018/03/pressure-cooker-pot-au-feu-french-boiled-beef-and-vegetables.html>