

Pot au feu. Le plat de l'hiver au Robot Kenwood Cooking Chef

Ingrédients

300 g de macreuse
300 g de jarret
300 g de joue
On peut varier les viandes
1 petit os à moelle
1 oignon
2 poireaux
1 navets
2 carottes
3 pommes de terre
1 panais
4 clous de girofle
Thym, laurier.
Sel et poivre



Préparation

- 1- Laver la viande à l'eau fraîche en la baignant pour enlever le sang, elle va blanchir.
- 2- Placer la viande dans le bol du robot. Couvrir généreusement d'eau. Installer le couvercle anti-projections. Sans installer d'accessoires, régler la température sur 110°C, le minuteur sur 60 min et la vitesse sur 'mélange 3'.
- 3- Pendant ce temps, préparer les légumes. Piquer l'oignon avec les clous de girofle
- 4- Au bout de 60 min, enlever l'écume. Ajouter les légumes sauf les pommes de terre. Ajouter thym et laurier. Saler, poivrer. Ajouter de l'eau pour couvrir l'ensemble
- 5- Installer le couvercle anti-projections. Sans installer d'accessoires, régler la température sur 110°C, le minuteur sur 60 min et la vitesse sur 'mélange 3'.
- 6- Au bout de 60 min, ajouter les pommes de terre dans le bol du robot. Installer le couvercle anti-projections. Sans installer d'accessoires, régler la température sur 100°C, le minuteur sur 45 min et la vitesse sur 'mélange 3'.
- 7- Retirer l'oignon, le thym et le laurier.
- 8- Mettre la viande dans le plat de service, la couvrir de légumes
- 9- Servir chaud avec la moutarde.