

FICHE RECETTE

Pot-au-feu traditionnel de bœuf

Un grand classique de la cuisine familiale : trois morceaux de bœuf fondants, des légumes tendres et un bouillon parfumé au thym, au laurier et à la girofle. La moelle onctueuse, les pommes de terre et les condiments complètent ce repas généreux, particulièrement apprécié pendant les mois froids.

Ingrédients pour 4 personnes

Poids crus et désossés pour le bœuf ; légumes avant épluchage

Viandes et moelle

- 400 gr de paleron de bœuf
- 400 gr de gîte de bœuf désossé
- 400 gr de plat de côtes désossé
- 4 petits os à moelle (4 à 5 cm)

Légumes et aromates

- 4 carottes (environ 500 gr)
- 2 poireaux (environ 400 gr)
- 2 navets (environ 300 gr)
- 600 gr de pommes de terre à chair ferme
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni : 2 brins de thym, 1 feuille de laurier, 4 queues de persil
- 2 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 10 gr de gros sel, à ajuster
- 3 à 3,5 l d'eau froide, plus l'eau pour les pommes de terre et l'appoint

Pour servir et assaisonner

- 4 c. à café de moutarde
- 8 cornichons moyens
- Sel et poivre du moulin, dont le sel pour les pommes de terre
- 4 tranches de pain de campagne (120 gr), facultatif

Repères de temps

Préparation active : 35 min
Cuisson : env. 3 h 45
Total : env. 4 h

Temps estimés ; détails en page 2.

Préparation

1. **Démarrez à froid.** Gardez les 3 morceaux entiers ; ficelez le paleron au besoin. Couvrez de 3 à 3,5 l d'eau froide, 2 cm au-dessus de la viande. Chauffez à feu moyen 20 à 30 min jusqu'au frémissement, puis écumez.
2. **Laissez frémir 2 h 15.** Pendant la chauffe, pelez l'oignon et piquez-le des clous de girofle. Pelez et écrasez l'ail ; ficelez le bouquet garni. Ajoutez-les au bouillon écumé avec le poivre et 10 gr de sel. Cuisez à feu très doux, couvercle entrouvert. Écumez au besoin ; maintenez la viande immergée avec de l'eau bouillante.
3. **Préparez les légumes.** Pelez carottes et navets ; taillez-les en gros tronçons et quartiers. Effilez et tronçonnez le céleri. Retirez racines et vert coriace des poireaux ; fendez, lavez et ficelez-les. Pelez les pommes de terre, coupez les grosses en deux ; réservez dans l'eau froide.
4. **Ajoutez les racines.** Après 2 h 15, la viande doit commencer à s'attendrir. Sinon, prolongez seule par tranches de 20 à 30 min. Ajoutez carottes, navets et céleri ; cuisez encore environ 1 h à petits frémissements.
5. **Ajoutez poireaux et moelle.** Après 20 min de cuisson des racines, ajoutez poireaux et os, éventuellement enveloppés de mousseline alimentaire. Cuisez encore 40 min : légumes tendres et moelle souple, chaude à cœur.
6. **Cuisez les pommes de terre.** Dès l'ajout des poireaux, égouttez-les et couvrez-les d'eau froide dans une casserole. Salez légèrement ; cuisez 20 à 25 min dès le frémissement. Égouttez lorsque la pointe d'un couteau entre facilement.
7. **Contrôlez et assaisonnez.** Après environ 3 h 15 de frémissement, la viande doit se détacher à la fourchette. Sinon, retirez légumes et os cuits ; prolongez par tranches de 15 à 30 min. Réchauffez les garnitures dans le bouillon avant de servir. Retirez oignon, ail, bouquet, ficelles et mousselines. Dégraissez, ajustez le sel et filtrez le bouillon de service.
8. **Servez bien chaud.** Tranchez le bœuf contre les fibres. Répartissez viande, légumes, pommes de terre et os ; arrosez de bouillon. Présentez bouillon restant, moutarde, cornichons, sel et poivre à part. Grillez le pain facultatif au grille-pain pour la moelle.

Conseils & alternatives

Pot-au-feu traditionnel de bœuf

Informations pratiques

Personnes : 4

Préparation active : 35 min, dont 20 min pendant la cuisson

Cuisson : Env. 3 h 45, chauffe comprise

Repos : Aucun

Total estimé : Env. 4 h ; prévoir 30 à 60 min de marge

Difficulté / coût : Facile / modéré

Saison : Automne et hiver

Matériel : marmite de 8 l, casserole, écumoire, passoire fine, ficelle ; mousseline facultative, grille-pain si besoin.

Produits & astuces

- **Produits :** privilégiez, si l'origine est confirmée, du bœuf d'un élevage hainuyer, des légumes locaux et du pain artisanal. Demandez au boucher des morceaux à mijoter et des os sciés proprement.
- **Texture :** gardez un peu du gras du plat de côtes pendant la cuisson, puis dégraissez selon votre goût.
- **Goût :** évitez les cubes de bouillon ; les ingrédients parfument déjà le plat.

À table

- **Accompagnements :** le plat est complet. Moutarde et cornichons apportent de l'acidité ; le pain grillé facultatif accompagne la moelle. Une tasse de bouillon peut ouvrir le repas.
- **Dressage :** dans un plat chaud ou des assiettes creuses, entourez les tranches de bœuf de légumes ; ajoutez un petit os à moelle par personne et un peu de bouillon. Servez bien chaud, avec les condiments à part.

Vins et boissons

- **Vin :** un rouge léger, fruité et peu tannique, de profil gamay ou pinot noir.
- **Suggestion belge :** une blonde sèche, modérément amère, dont la vivacité accompagne le bœuf ; éventuellement d'une brasserie hainuyère.
- **Sans alcool :** eau pétillante et fine rondelle de citron, pour la fraîcheur.

Variantes

- Remplacez 400 gr de paleron par 400 gr de macreuse à mijoter : même méthode, avec 30 à 60 min de plus si nécessaire.
- Pour une adaptation plus douce, remplacez 300 gr de navets par 300 gr de panais ; ajoutez-les en gros tronçons avec les poireaux pour environ 40 min.

Conservation

- Répartissez les restes en petits récipients peu profonds ; réfrigérez dans les **2 h, à 4 °C maximum**.
- Gardez la viande dans un peu de bouillon, les légumes à part, en boîtes fermées. Consommez sous **48 h**.
- Réchauffez la seule quantité nécessaire jusqu'à **70 °C à cœur**. Ne laissez pas la marmite refroidir toute la nuit à température ambiante.
- Si vous cuisinez la veille, retirez la graisse figée avant de réchauffer.

À propos de cette recette

Recette de tradition française, adaptée pour 4 personnes. Les morceaux et les usages varient selon les familles ; les durées restent estimatives. Les accords proposés sont des suggestions. Références : INTERBEV / La-viande.fr (morceaux et usages), Tefal (repères de cuisson), Anses (conservation). Consultation : 20 novembre 2026.