

BOLLITO MISTO (pot-au-feu)



Il s'agit ici d'un pot-au-feu de bœuf et veau.

Mais le grand "bollito misto" piémontais doit comprendre aussi 1/2 chapon ou 1/2 poule, de la viande de porc, du jambonneau, des saucisses (cuites à part)



Ingredients

Pour 4 personnes

- Viande de bœuf (épaule)
- Viande de veau (pointe, langue et queue)
- Oignons
- Carottes
- Céleri
- sel,

Mettre dans une casserole tous les légumes, lavés et coupés en gros morceaux.

Recouvrir d'eau et même au delà en fonction de la quantité de viande, salez.

Lorsque l'eau commence à frémir, mettre la viande de bœuf.

Une heure après environ, rajouter la viande de veau et laissez cuire encore deux heures.

Au moment de servir, disposer toutes les viandes sur un plat de service très chaud, parsemez de gros sel et accompagnez de sauce verte.

Sauce verte

- 50 gr de persil
- 2 anchois sous sel
- 1 œuf dur
- 1 tranche de pain de mie
- 5 cuillères de vinaigre
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive

Faites tremper la mie de pain dans le vinaigre.

Hachez finement le persil, l'ail et les anchois préalablement nettoyés et désarêtés. Mettre dans un bol, ajouter la mie de pain essorée et l'œuf dur.

Mélanger tous les ingrédients et rajoutez beaucoup d'huile d'olive pour que la sauce soit bien liquide. Salez et poivrez.