

# Jarret de bœuf en potée

---

## *Ingrédients pour 4 personnes*

- 800g de jarret de bœuf en tranches
- 400g de chou vert
- 2 poireaux
- 4 carottes
- 4 petites pommes de terre
- 1 litre d'eau
- 40g de câpres
- Feuilles de céleri ou persil haché
- Sel, poivre, Thym, Laurier, oignon, cloux de girofle



## *Préparation*

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 heures à 2h30

- Faire cuire le jarret dans de l'eau bouillante avec les aromates pendant 2 heures.
- Pendant ce temps, nettoyer et émincer les poireaux et les carottes.
- Ôter les premières feuilles du chou et les couper en 4.
- 1 heure 30 avant la fin de la cuisson, ajouter les légumes à la viande.
- Présenter le tout sur un plat, parsemer de câpres et de feuilles de céleri ciselées ou de persil haché.
- Vous pouvez servir avec une sauce béarnaise ou gribiche.