



# Pot-au-feu de veau au céleri

**U4**® par personne ➔ 15 minutes  
de préparation ➔ 28 minutes  
de cuisson ➔ Pour 4 personnes

1 jarret de veau avec os (800 g) 

1 oignon 


2 clous de girofle


2 badianes = anis étoilé


1 bouquet garni (thym et laurier)

½ cc de gros sel

½ cc de poivre en grains

½ boule de céleri-rave 

2 grosses carottes 

4 blancs de poireaux 

**1** Mettez le jarret dans un autocuiseur, couvrez largement d'eau froide. Portez à ébullition et écumez. Pelez l'oignon, piquez-le des clous de girofle et ajoutez-le dans l'autocuiseur avec les badianes, le bouquet garni, le gros sel et les grains de poivre. Fermez hermétiquement et laissez cuire 20 minutes à petit chuchotement.

**2** Épluchez le céleri-rave et coupez-le en 4 gros morceaux. Pelez et rincez les carottes, coupez-les en 2, rincez les blancs de poireaux. Ajoutez les légumes dans l'autocuiseur. Faites cuire pendant 8 minutes de plus.

**3** Égouttez la viande et les légumes, présentez-les sur un plat.

+ pdt