

Petite marmite au Gruyère



Personnes
4 personnes

Temps préparation
60 minutes

Temps de cuisson
240 minutes

Ingrédients

100 g de [fromage](#) Gruyère râpé
3 l eau
1/2 queue de boeuf
1 kg pointe de culotte
de boeuf
1 poule
4 os à moelle de
3 cm d'épaisseur
1 petit chou vert
3 poireaux
3 carottes
2 navets
1 tige de céleri
1 oignon
1 bouquet garni
1 clou de girofle
gros sel, poivre concassé

Préparation

Parez la volaille, détacher les abatis, nettoyez-les, grilles les pattes, dépecez-les. Epluchez, parez les légumes, ficelez les poireaux. Dans la marmite d'eau froide salée à 5 g par litre, déposez la volaille, l'oignon clouté, le bouquet garni. Laissez prendre l'ébullition. Ajoutez les morceaux de boeuf, les os à moelle. Ecumez et dégraissez durant la première heure autant de fois que nécessaire. 1/2 heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les légumes et le poivre concassé. En fin de cuisson, débarrassez les viandes, les légumes et les os à moelle. Filtrez et clarifiez le bouillon au blanc d'oeuf ou à la viande hachée. Hachez finement au couteau une partie d'un suprême de volaille. Servez d'abord le consommé avec le blanc de volaille haché. Rôtissez les tranches de pain de mie. Recouvrez-les avec la moelle extraite des os, déposez-les sur un plat. Découpez les viandes, rangez-les sur le plat de service, décorez avec les légumes disposés autour. Servez les rôties de moelle poudrées de fromage, et un ravier de gruyère râpé.