

## Bœuf bouilli en jardinière

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 3 heures

### **Ingrédients:**

- 1 kg de bouilli de bœuf
- 2 litres d'eau
- Sel
- 4 poireaux
- 2 tomates fraîches pelées
- 4 carottes
- 1 tasse de céleri vert coupé
- 3 clous de girofle broyés
- Fines herbes mélangées ( thym, laurier, persil, marjolaine, ...)
- Poivre

### **Recette:**

- Faites cuire le bœuf dans l'eau salée pendant 30 minutes. Ecumez si nécessaire.
- Lavez et coupez les poireaux, les carottes et l'oignon. Pelez et concassez les tomates. Coupez le céleri.
- Ajoutez tous ces légumes au bouillon, poivrez et ajoutez encore les clous de girofle broyés.
- Laissez cuire pendant 2 h 30 minutes à feu moyen.
- Servez avec des pommes de terre nature.