Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boeuf à la ficelle

Ingrédients

Préparation

Eplucher et laver les légumes.
Disposer dans une casserole le bouillon, les légumes, l'oignon piqué du clou de girofle, et porter à ébullition.
Plonger la viande dans le bouillon en prenant garde qu'elle ne touche pas la casserole.
Faire cuire 25' à feu régulier.
Sortir la viande. La couper en tranches et disposer autour les légumes.
Accompagner de pain.

Commentaires

6 personnes : 300 gr carottes 3 poireaux 1 navet 1 clou de girofle 1,4 kg boeuf ficelé 2l bouillon de boeuf

Notes :