

# Bouilli du marché de Josée di Stasio



<b>Portions</b>	6
<b>Niveau :</b>	Facile
<b>Type de plat :</b>	Plats principaux
<b>Temps de préparation :</b>	40 minutes
<b>Temps de cuisson :</b>	3 heures
<b>Temps total :</b>	3 heures 40 minutes

## Ingrédients

1. 1 rôti de palette désossé ou de pointe d'épaule de 1 kg (2,2 lb)
2. Au goût, sel
3. 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
4. 1 L (4 tasses) de fond de volaille du commerce ou maison
5. 1 L (4 tasses) d'eau
6. Thym frais (pour le bouquet garni)
7. Grains de poivre (pour le bouquet garni)
8. 4 clous de girofle (pour le bouquet garni)
9. 3 gousses d'ail (pour le bouquet garni)
10. 6 petits oignons blancs (facultatif)
11. 3 poireaux
12. 36 haricots verts ou jaunes, parés
13. 6-12 pommes de terre rattes ou grelots, bien brossées
14. 1 petit rutabaga, pelé et coupé en 6 quartiers de 4 cm (1 ½ po)
15. 6 morceaux de chou de Savoie de 6 cm (2 ½ po)
16. 12 carottes nantaises ou autres, pelées et coupées en deux

17. Ficelle ou corde de boucher

### Huile de persil au raifort

1.  125 ml (½ tasse) de persil plat haché
2.  125 ml (½ tasse) d'huile d'olive
3.  30 ml (2 c. à soupe) de raifort du commerce ou plus, au goût
4.  15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron râpé (environ 1 citron)
5.  Au goût, sel
6.  et poivre

### Accompagnement

1.  Pain croûté,
2.  moutarde de Dijon ou

**Tout sélectionner**

**ACHETER**

**AJOUTER À LA LISTE**

## Méthode

### ACCOMPAGNEMENT

Pain croûté, moutarde de Dijon ou huile de persil au raifort

1. **Couper** la viande en 6 morceaux, **saler** des deux côtés et laisser reposer 30 minutes.
2. Dans une grande cocotte, **faire** colorer la viande de tous les côtés dans l'huile d'olive à feu moyen-vif.
3. **Peler** les petits oignons et les **laisser** entiers en conservant la racine. Les ajouter au bouilli.
4. **Mouiller** avec le fond de volaille et l'eau, saler puis ajouter le bouquet garni.
5. **Amener** à ébullition, **couvrir** et **laisser** mijoter la viande 1 heure 30 minutes à feu doux.

6. Pendant ce temps, **couper** les poireaux en deux sur la longueur et les rincer sous l'eau froide afin de retirer toute trace de terre. Les couper en tronçons d'environ 10 cm (4 po) et les ficeler ensemble. **Ficeler** les haricots en 3 petits paquets.
7. Après avoir fait mijoter la viande 1 heure 30 minutes, ajouter les pommes de terre et le rutabaga et cuire de 30 à 45 minutes de plus, selon leur grosseur.
8. À l'aide d'une pince, retirer les légumes et réserver.
9. **Ficeler** le chou et l'ajouter au bouillon avec les carottes. Cuire de 10 à 30 minutes. **Ajouter** les poireaux et les haricots, et poursuivre la cuisson 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient au degré de tendreté désiré. Au besoin, ajouter de 250 à 500 ml (1-2 tasses) d'eau.
10. Au besoin, ajouter de 250 à 500 ml (1-2 tasses) d'eau.
11. **Retirer** les légumes sitôt leur cuisson idéale atteinte et réserver avec les autres légumes.
12. **Retirer** les morceaux de viande de la cocotte et réserver.
13. **Filtrer** le bouillon, **goûter**, **rectifier** l'assaisonnement et remettre dans la cocotte.
14. **Réchauffer** la viande et les légumes réservés dans le bouillon.
15. **Servir** dans une assiette creuse et **arroser** d'un filet d'huile de persil au raifort ou garnir de moutarde de Dijon, et accompagner de pain croûté frais.