



## POT AU FEU AU SAFRAN

par *Bénédicte*

1,5 kg de bœuf: Macreuse, paleron, plat de côte, queue ( avec de la joue c'est très bon aussi!)  
1 Os à moelle par personne  
2 poireaux  
4 carottes  
4 navets « boules d'or »  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
6 patates  
1 bouquet garni  
4 pistils de safran (plus ou moins selon les goûts)  
Sel et poivre

Mettre la viande dans 3L d'eau froide. Porter à ébullition, puis laisser cuire 1 heure à petit feu.

Écumer de temps en temps.

Rajouter les légumes, le bouquet garni, l'oignon, l'ail, et les os. Porter à ébullition, puis laisser cuire à petit feu.

Faire cuire les patates à part.

Au bout d'une heure, mettre les patates avec la viande et les légumes.

Prélever dans la marmite l'équivalent d'un grand bol de bouillon et y faire infuser le safran environ 15 min.

Verser le contenu du bol dans la marmite, mélanger.

Réchauffer 5 minutes pas plus, et c'est enfin prêt!