



Pâtes

Coquillettes au bouillon comme un pot au feu



2h45 **15 min** **2h30** **0** **459**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Bouillon

250 g **Gîte de boeuf**
1 **Oignon(s)**
2 **Carotte(s)**
1 **Poireau**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 unité(s) entière(s) **Bouquet garni**
1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
2.5 litre(s) **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Coquillettes

350 g **Coquillettes**
20 g **Beurre**
4 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation du bouillon de pot au feu

- 1 Peler les carottes et l'oignon. Planter le clou de girofle dans l'oignon. Réserver.
- 2 Laver les poireaux et le céleri. Réserver.
- 3 Dans une cocotte, verser les légumes, la viande et le bouquet garni. Laisser mijoter pendant 1h30.
- 4 Au bout de ce temps, verser 0.5 litre d'eau fraîche et écumer les impuretés rendues par la viande.
- 5 Prolonger la cuisson pendant trois quart d'heure.
- 6 Passer le bouillon dans une passoire étamine et le récupérer dans un saladier.
- 7 Réserver les carottes, le céleri et la viande.

Étape 2

Cuisson des coquillettes

- 1 Verser le bouillon obtenu dans une casserole et le porter à ébullition.
- 2 Ajouter les coquillettes et laisser cuire 10 minutes.
- 3 Pendant ce temps, détailler les carottes en petits cubes

et le céleri en fines rondelles. Effiloche la viande.

4 Quelques minutes avant la fin de la cuisson des coquillettes, ajouter les dés de carottes, les rondelles de céleri et la viande effilochée.

5 Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Étape 3

Dressage

1 Avec une écumoire, prélever les coquillettes et la garniture aromatique et les répartir dans des assiettes de service.

2 Ciseler le persil et en parsemer les coquillettes. Proposer un peu de beurre et servir de suite.