

# Potée fribourgeoise

## *Bouilli de Boeuf*

(pour 4 personnes)

1,5 litre d'eau, sel

1 pochette de safran

1 oignon moyen (env. 80 g)

1 feuille de laurier

2 clous de girofle

800 g de bouilli de bœuf

200 g de carottes

100 g de céleri

300 g de chou

200 g de poireaux

300 g de fenouils

500 g de pommes de terre

1 os à moelle

1,5 dl de vin blanc

gruyère râpé

Faire bouillir l'eau avec le sel et le safran. Ajouter la viande et l'oignon piqué d'une feuille de laurier et de clous de girofle.

Laisser cuire env. 1 heure ½ (30 min en autocuiseur). Laver et parer les légumes, les couper en morceaux et ajouter à la viande. Poursuivre la cuisson pendant encore 15 minutes.

Ajouter enfin les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles de 1 cm, ainsi que l'os à moelle. Laisser cuire encore 20 minutes (7 min en autocuiseur).

Affiner la soupe avec le vin blanc. Couper la viande en gros cubes de 2 cm et remettre dans la soupe. Servir avec le gruyère râpé.