

## Hachis de restes de pot-au-feu, pour qu'ils mangent aussi les légumes

Dès 2 ans et demi - Pour 4 personnes

- Préparation : 5 minutes • Cuisson : 20 minutes

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).  
Mixez le reste de légumes de façon à obtenir  
une purée. Répartissez dans un plat à gratin  
la viande coupée en petits morceaux,  
recouvrez de purée de légumes. Enfourez  
30 minutes. Servez accompagné de Savora®.

### Petit rappel pour préparer le pot-au-feu :

- Temps de préparation : 10 mn • Temps de cuisson : 3 h 20 mn

- 500 g de paleron  
ou de joue  
de bœuf
- 500 g de plat  
de côtes
- 5 carottes
- 5 poireaux
- 3 belles pommes  
de terre
- 3 navets
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Plus vous laisserez la viande cuire, plus  
elle sera moelleuse.  
Dans un faitout rempli d'eau froide déposez  
la viande avec le bouquet garni ; salez et  
poivrez. Laissez cuire à couvert à feu moyen  
pendant 2 heures, en écumant de temps en  
temps, surtout les trente premières minutes.  
Après 2 heures de cuisson, ajoutez les légumes  
épluchés et coupés en morceaux. Continuez  
la cuisson encore 1 heure. Enlevez avec une  
écumoire la viande et les légumes.  
Réservez le bouillon.

Pour un enfant de plus de 10 mois

Mixez environ 50 grammes de viande  
avec 2 cuillerées à soupe de légumes  
et 3 cuillerées à soupe du jus de cuisson.

### Que faire du bouillon ?

Laissez-le refroidir jusqu'à ce que se forme  
à la surface une couche de graisse que vous  
enlèverez délicatement. Filtrez avec une  
passoire à mailles fines ; si nécessaire, allongez  
avec de l'eau de manière à obtenir 1,5 litre de  
bouillon. Congelez-le, vous vous en resservirez  
pour réaliser un délicieux risotto ou encore  
un bouillon de pâtes en forme d'alphabet :  
tout le monde adore.

