

Les cocottes des Flochon recettes faciles et savoureuses.

Boeuf à la Bière Ambrée.

Mettre sur le feu une cocotte en terre ,en fonte ,minute .Verser sur le fond un bon filet d'huile .Déposer les oignons ,la branche de romarin ,les feuilles de sauge ,Les baies de genièvre ,les morceaux de bœuf(à Bourguignon).Eplucher et laver les légumes et les couper en morceau . Ajouter dans la cocotte le poireaux , le 1 /2 céleri rave , les 2 carottes ,les 2 navets ,le potimarron ,le 1/2choux blanc ,Les 2 gousses d'ail écrasées ,une cuillère à soupe rase de gros sel gris.

Verser dans la cocotte une bouteille de bière ambrée Jeanlin.

Après première ébullition baisser le feu et laisser cuire à couvert , feu doux pendant 2h...Ajouter de l'eau ou un bouillon de légume pendant la cuisson.15 mn avant de servir vous pouvez ajouter des châtaignes (boite)

Servir sur assiette en rajoutant des graines de tournesol torréfiées .