



# Nems de feu

Durée du high : 4H

Pour 6 Accros

Level:

## Stuff

500 gr	Paleron de Boeuf	1	Oignon paille
500 gr	Plat de Côte de Boeuf	3	Cloux de girofle
1	Joue de boeuf	7	Carottes
4	Os à Moëlle	5	Navets
1	Saucisse de Morteau	1/4	Chou vert
1	Tranche de Lard fumé épaisse	2 CAS	Moutarde à l'ancienne
4	Gousses d'ail	30	Feuille de riz
1	Bouquet Garni	QS	Pickles de Celerie branche
2	Poireaux		

## Cook

- I Enlever l'excédent de gras ou de parties nerveuses des viandes, puis les ficeler. Ficeler également les os de manière à ce qu'ils ne se vident pas en cours de cuisson.
- II Laver tous les légumes.  
Éplucher les carottes puis les tailler en gros tronçons. Éplucher les navets puis les tailler en 2. Laver le poireau et couper le haut du vert et le couper en 2 dans le sens de la longueur et en deux dans le sens de la largeur puis les ficeler. Éplucher l'ail et les dégermer et effeuiller le chou et enlever la côte des feuilles
- III Éplucher l'oignon et le couper en 2 dans la hauteur, puis le colorer fortement, face plate dans une poêle chaude (il doit être bien bruni). Piquer ensuite 1 clou de girofle dedans.
- VI Dans une grande cocotte, colorer les morceaux de viande les uns après les autres avec de l'huile sauf la saucisse. Une fois colorer mettre tous les morceaux dans la cocotte et la couvrir d'eau à hauteur et porter à ébullition rapidement. Écumer régulièrement pendant 5 min, puis baisser le feu pour conserver un léger frémissement. Ajouter du gros sel, du poivre, l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Laisser cuire pendant 1 h 30.
- V Ajouter ensuite les légumes, les feuilles de chou ainsi que les os à moelle et poursuivre la cuisson durant 1 h 30- 2H à feu doux. Débarrasser tous les produits dans des bacs et laisser refroidir, passer le bouillon au chinois étamine.
- VI Détailler tous les produits en bâtonnet afin qu'ils puissent rentrer dans les feuilles de riz. Dans une casserole ajouter du bouillon et faire le réduire de moitié à ébullition puis lier le bouillon avec la moutarde à l'ancienne.

FINISH HIM Réaliser les nems en trempant les feuilles de riz dans un bol d'eau chaude et ajouter les différents morceaux du pot-au-feu. Puis faites les frires dans une friteuse jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration, servez le tout avec le bouillon réduit à la moutarde à l'ancienne et les pickles de céleris branches.