

RAGOÛT DE BœUF TRADITIONNEL



Le ragoût de bœuf est un classique de la cuisine comfort food mondiale. Avec ses racines européennes traditionnelles, ce plat s'est adapté dans de nombreuses variantes régionales. La version de The Kitchn combine des techniques classiques (saisie de la viande, cuisson lente) avec une touche contemporaine (vin rouge, Worcestershire) pour obtenir un résultat riche, tendre et plein de profondeur

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 130 mins
 - **Portions:** 7
-

Ingredients

- 900 g à 1 kg de bœuf à ragoût (morceaux avec gras et collagène)
- Huile végétale ou huile d'olive
- 1 oignon moyen
- 2 à 3 carottes
- 2 branches de céleri
- 3 gousses d'ail
- 1 à 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 litre de bouillon de bœuf
- 1 tasse de vin rouge (optionnel mais recommandé)

- Herbes aromatiques (thym, laurier)
 - 600–800 g de pommes de terre en morceaux
 - 1 tasse de petits pois (facultatif)
 - Sel, poivre
 - Persil frais pour servir (facultatif)
-

Préparation

Etape 1

Chauffer un filet d'huile dans une cocotte ou un grand faitout. Ajouter les morceaux de bœuf par petites quantités et les faire dorer de tous les côtés. Retirer et réserver.

Etape 2

Ajouter les oignons, les carottes et le céleri dans la même cocotte. Faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajouter l'ail et cuire encore une minute.

Etape 3

Incorporer le concentré de tomate et bien mélanger. Remettre le bœuf dans la cocotte avec tous les sucs. Ajouter le bouillon de bœuf, le vin rouge, les herbes (thym, laurier). Assaisonner de sel et de poivre.

Etape 4

Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter à couvert environ 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.

Etape 5

Ajouter les pommes de terre, couvrir et continuer la cuisson 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Etape 6

Si utilisé, ajouter les petits pois et cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Rectifier l'assaisonnement. Garnir de persil frais avant de servir.