

Ragoût de bœuf aux 4 légumes

Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 120 min

Ingrédient(s) (pour 6 personnes) :

- 800 g de bœuf à braiser
- 4 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 bel oignon
- 2 gousses d'ail
- 50 cl de bouillon de bœuf dégraissé
- 50 cl d'eau
- 10 cl de vin rouge
- 1 branche de thym séché
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs ou de pomme de terre + un peu plus pour la viande
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- Sel et poivre

Étapes de préparations :

- 1) Coupez la viande de bœuf en moyens cubes, puis enrobez-les d'une fine couche de fécule à l'aide de vos mains.
- 2) Pelez et coupez les carottes, les pommes de terre et les navets en morceaux.
- 3) Épluchez et émincez l'oignon et l'ail.
- 4) Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte sur feu moyen.

- 5) Quand l'huile d'olive est bien chaude, faites revenir les cubes de bœuf dans la cocotte pendant 10 min environ, en les mélangeant bien, jusqu'à ce qu'ils brunissent sur toutes les faces.
- 6) Débarrassez les cubes de bœuf de la cocotte, puis réservez-les de côté.
- 7) Dans la même cocottes, faites revenir l'oignon émincé pendant 2 ou 3 min.
- 8) Ajoutez l'ail émincé et les morceaux de carottes et de navets, puis mélangez bien.
- 9) Versez le vin rouge pour déglacer la cocotte, puis ajoutez la fécule et remuez bien.
- 10) Rajoutez les cubes de bœuf dans la cocotte, puis additionnez le bouillon de viande, la branche de thym séché et la feuille de laurier. Salez et poivrez selon vos goûts et mélangez à nouveau.
- 11) Portez la préparation à ébullition puis baissez le feu à feu doux, couvrez la cocotte et laissez mijoter pendant 1h30 en remuant de temps à autre.
- 12) Au bout de ce temps, ajoutez les morceaux de pommes de terre dans la cocotte, couvrez à nouveau et poursuivez la cuisson pendant 30 min.
- 13) A la fin de la cuisson, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin. Retirez la branche de thym et la feuille de laurier du ragoût de bœuf.
- 14) Servez bien chaud parsemé de persil frais haché.