

PLAT PRINCIPAL

RAGOÛT DE BOEUF SOUS SON GRATIN DE POMMES DE TERRE



INGRÉDIENTS

POUR 4 À
6 PERSONNES

PRÉPARATION

6 PERSONNES

2 H 25 MINUTES

- Huile de colza HOLL pour la cuisson
- 500 g** de ragoût de bœuf coupé en cubes d'env. 2 cm
- 1 EL** de farine blanche
- ½ TL** de sel
- 1 EL** de beurre
- 3** échalotes coupées en quatre
- 1** d'ail hachée menu
- 250 g** de carottes coupées en dés
- 150 g** de céleri-rave coupé en dés
- 200 g** de chou chinois coupé en fines lanières
- 3 branches** de thym
- 2 feuilles** de laurier
- 1 cs** de purée de tomates
- 1 cc** de paprika
- 2 dl** de vin

1

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter la viande par portions, saupoudrer de farine et saisir la viande de tous les côtés pendant env. 3 minutes. Retirer la viande de la marmite et baisser le feu.

2

Faire fondre le beurre dans la même cocotte. Y faire suer l'ail et l'oignon, ajouter les carottes, le céleri et tous les ingrédients jusqu'au paprika compris et poursuivre brièvement la cuisson.

3

Ajouter à nouveau la viande et mouiller avec le vin. Laisser réduire de moitié. Verser le bouillon, porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à petit feu pendant env. 1 ½ heure. Saler et poivrer.

4

Pendant que le ragoût mijote, faire cuire les pommes de terre en robe des champs à la vapeur ou dans une casserole. Elles doivent rester fermes. Les couper en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 200 °C. Répartir le ragoût dans un plat à gratin. Disposer les rondelles de pommes de terre en éventail et parsemer de fromage râpé. Saler, poivrer et assaisonner avec du thym. Faire gratiner pendant une vingtaine de minutes.

rouge

2 dl de
bouillon
de
viande

sel et
poivre, à
volonté

POMMES DE TERRE

600 g de
pommes
de terre
à chair
ferme

sel &
poivre

3 cs de
gruyère
râpé

quelques branches
de thym