



RAGOÛT DE BŒUF A LA BIÈRE BRUNE

Recette pour 4 à 5 personnes

Ingrédients

- ✓ 800 g de ragoût de bœuf
- ✓ 5 dl de bière brune
- ✓ 2 branches de céleri
- ✓ 2 oignons
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 cs de farine
- ✓ 3 feuilles de laurier
- ✓ Poivre, épices à viande

Préparation

- ✓ Griller la viande avec les épices à viande et la farine
- ✓ Ajouter les légumes coupés + les feuilles de laurier.
- ✓ Verser la bière et un peu d'eau pour recouvrir juste la viande
- ✓ Cuire au four à 180 pendant 3h00
- ✓ Une demi-heure avant la fin de la cuisson, déposer 2-3 tranches de pain d'épices sur le ragoût.

Servir avec de la purée et des carottes aux échalotes.

CAROTTES AUX ECHALOTES

Ingrédients :

- ✓ Une quinzaine de carottes assez grandes
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 2 petites échalotes
- ✓ Huile d'olive, bouillon

Préparation :

- ✓ Faire revenir les échalotes, les carottes et le poivron coupés en rondelles dans l'huile d'olive
- ✓ Ajouter un peu de bouillon
- ✓ Cuire 20 min. à feu doux
- ✓ Dès la cuisson terminée (il ne doit pas rester d'eau et de bouillon), mettre du beurre et un peu de sucre pour caraméliser

Edith et sa brigade
Mars 2023