



Ragoût de bœuf au vin rouge



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé
sel marin
poivre noir
2 oignons (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
1 cuillère à soupe de farine
1 bouteille de vin rouge
2 feuilles de laurier
1 brin de thym
250 grammes de pancetta (ou de lard fumé, en une seule pièce)
1 l d'eau
8 échalotes (gepeld)
250 grammes de champignons blonds
6 carottes (coupées grossièrement)
sucre (un peu)
3 brins de persil plat frais ciselé

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande sauteuse (de préférence en fonte). Épongez la viande et salez et poivrez-la bien. Faites joliment dorer la viande (en plusieurs fournées si nécessaire), comme s'il s'agissait de petits steaks.
- 2.** Ajoutez l'oignon et l'ail et laissez dorer le tout. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Ajoutez le vin, les feuilles de laurier, le thym, le sel et le poivre. Portez à ébullition et couvrez. Enfournerez la sauteuse et laissez cuire pendant 1,5 heure dans un four préchauffé à 180 °C.



- 3.** Mettez la pancetta dans un poêlon et couvrez-la d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 30 minutes. Égouttez et coupez la viande en cubes.
- 4.** Dans une grande poêle, faites cuire les échalotes, les champignons, les carottes et la pancetta dans le reste de l'huile d'olive. Après quelques minutes, ajoutez un fond d'eau, un peu de sucre, du sel et du poivre. Portez à ébullition et couvrez. Retirez le couvercle et, à feu vif, laissez s'évaporer tout le jus qui reste dans la poêle.
- 5.** Retirez la viande du four et ajoutez les légumes. Garnissez de persil.
- 6.** Accompagnez ce plat de croquettes ou de pommes duchesse.