Ragoût de bœuf au vin rouge et purée de pommes de terre



Avec cette recette, mon grand-père emballait déjà famille et invités: un ragoût de bœuf braisant lentement dans une sauce au vin rouge. Mmm!

Mon accompagnement préféré avec ce plat est une purée de pommes de terre faite maison. Mais on peut aussi l'accompagner de gnocchi, de riz blanc ou de risotto. Le plus important, toutefois, est de faire braiser très lentement la viande à basse température, faute de quoi elle ne deviendra pas tendre. Le temps de cuisson sert de valeur indicative, car chaque viande est différente et les morceaux sont souvent de tailles assez variées. Le plus simple est de goûter le ragoût de temps à autres et de n'arrêter la cuisson que lorsque la viande est bien tendre.

Ragoût

- 750 g de ragoût de bœuf (par ex. IP-SUISSE de chez Denner), à température ambiante)
- 2 petites carottes, épluchées et coupées en grosses rondelles
- 1 gros oignon, haché grossièrement
- 1 gousse d'ail, pressé
- 2 gros poivrons (rouge et jaune ou orange), coupés en gros morceaux
- 3 dl de vin rouge
- 3 à 4 dl de bouillon de légumes
- 2½ cs de farine
- Un peu de thym frais, en branches entières
- Un peu de romarin frais, en branches entières
- 1 petite feuille de laurier
- 3 cc de sauce de rôti en tube
- Si nécessaire, une ½ cs de maïzena ou de fécule de maïs
- Un peu de beurre à rôtir

Purée de pommes de terre

- 1½ kg de pommes de terre (farineuses)
- 1½ dl de lait chaud
- 1½ dl de demi-crème
- 1½ cs de beurre

- Sel, poivre
- 2 prises de noix de muscade

1. Dans le beurre à rôtir, saisir la viande de tous les côtés.
2. Saupoudrer la viande avec 1½ cs de farine, la retourner brièvement, puis la sortir de la casserole et la réserver.
3. Rajouter un peu de beurre dans la même casserole et y faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides. Ajouter les légumes, étuver brièvement.
4. Saupoudrer les légumes avec 1 cs de farine, étuver encore 1 à 2 minutes, puis déglacer avec le vin rouge.
5. Remettre la viande dans la casserole. Ajouter maintenant le bouillon, le thym, le romarin, le sel et le poivre.
6. Laisser mijoter le tout pendant 1½ à 2 heures à petit feu. Un quart d'heure avant la fin, ajouter la sauce derôti et ajuster l'assaisonnement. Si la sauce est encore trop liquide, l'épaissir avec de la maïzena.

1. Couper les pommes de terre en deux et les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ramollissement.
2. En parallèle, cuire le lait et le beurre dans une autre casserole.
3. Passer les pommes de terre au passe-vite, ou les écraser avec la fourchette, puis les ajouter directement au mélange lait/beurre.
4. Bien mélanger les pommes de terre et le liquide avec le fouet.
5. Ajouter la demi-crème et continuer à remuer pour bien aérer la masse.
6. Suivant les goûts et la consistance souhaitée, rajouter encore un peu de lait ou de crème, puis assaisonner la purée avec sel, poivre et noix de muscade.

Durée totale de préparation: environ 2 heures et quart



Guarda Rios Tinto Vinho Regional Alentejano

Robe grenat dense aux reflets violacés. Nez intense de mûres, fraises et pruneaux. Bouche pleine aux tanins bien structurés. Finale persistante.

Voir dans le weinshop >