



# Ragoût provençal et légumes rôtis au four (tïan)



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



# Ingrédients

## **Pour le ragoût provençal :**

1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé  
3 huile d'olive  
2 oignons (en gros morceaux)  
2 gousses d'ail (émincées)  
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence  
4 tomates (en gros morceaux)  
1 verre de vin rouge  
1/2 l bouillon de bœuf  
2 feuilles de laurier

## **Pour les légumes :**

2 aubergines  
1 courgette  
1 courgette jaune  
4 tomates  
huile d'olive  
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence  
1 gousse d'ail, pressées  
sel et poivre

# Méthode de préparation

**1.** Ragoût provençal : séchez la viande et assaisonnez-la généreusement de sel et de poivre.



- 2.** Faites chauffer de l'huile d'olive dans une casserole profonde à fond épais. Faites dorer la viande de chaque côté. Procédez éventuellement en plusieurs fois. Ajoutez les oignons à la viande et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils se colorent. Ajoutez l'ail et les herbes de Provence. Mélangez bien. Ajoutez les tomates, le vin, le bouillon de bœuf et le laurier. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 2 h 30. Laissez mijoter sur la cuisinière, en remuant de temps en temps, ou enfournez la casserole à 175 °C, à condition que le couvercle et la casserole soient adaptés au four.
- 3.** Pour les légumes : coupez les aubergines, courgettes et tomates en rondelles fines. Dans un grand récipient, mélangez-les avec quelques cuillères d'huile d'olive, des herbes de Provence, de l'ail, du sel et du poivre. Disposez les rondelles en alternance dans un plat de cuisson. Couvrez de papier aluminium et enfournez pendant 1 heure, à côté du ragoût. Retirez la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
- 4.** Accompagnez le ragoût des légumes.