



Ragoût de bœuf festif aux navets et aux carottes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de ragoût de bœuf non désossé
beurre
6 échalotes (coupées en deux)
2 gousses d'ail (émincées)
2 cuillères à soupe de farine
1 bouteille de vin rouge
2 1/2 décilitres de bouillon de gibier
2 feuilles de laurier
4 brins de thym
4 brins de romarin
2 clous de girofle
2 cuillères à soupe de gelée de groseilles
6 navets
6 carottes
1 bouquet de persil plat frais ciselé
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez bien la viande et salez et poivrez-la. Dans une cocotte profonde et à fond épais (type Le Creuset), laissez fondre une généreuse noix de beurre et faites dorer la moitié de la viande.
- 2.** Retirez la première fournée et faites cuire le reste de la viande. Retirez la viande. Faites blondir les échalotes et l'ail dans la même cocotte. Remettez la viande dans la cocotte et saupoudrez-la de farine. Faites-la brièvement revenir et arrosez-la de vin rouge et du fond de gibier. Ajoutez le laurier, le thym, le romarin, les clous de girofle et la gelée de groseilles. Couvrez et laissez cuire pendant 4 heures dans un four préchauffé à 140 °C.



- 3.** Pendant ce temps, épluchez les navets et les carottes. Coupez-les en morceaux de la taille d'une bouchée. Sortez la cocotte du four et mettez-la sur le feu. Mettez des gants de cuisine pour retirer délicatement le couvercle de la cocotte et ajoutez les légumes. Laissez mijoter à découvert et à feu doux pendant 30 minutes.

- 4.** Garnissez de persil.