



Ragoût de cuisse de veau

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 500g ragoût de veau
- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 grosses échalotes
- 1EL concentré de tomates
- 800ml bouillon de viande
- 1EL farine
- 1 branche de romarin
- 1 gousse d'ail
- à v. huile d'olive extra-vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Faire chauffer le bouillon dans une petite casserole. Pendant ce temps, dans une poêle à fond épais et à bords hauts, faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile avec la gousse d'ail écrasée et la branche de romarin. Ajouter la viande, la saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine et la faire dorer à feu vif en la saisissant bien de tous les côtés.
2. Mélanger le concentré de tomates avec quelques cuillères à soupe de bouillon. Lorsque la viande est bien colorée, ajouter 500 ml de bouillon ; couvrir la casserole, baisser le feu et laisser cuire pendant environ 1 heure, en remuant de temps en temps et en ajoutant un peu de bouillon chaud si la viande a tendance à trop se dessécher.
3. Pendant ce temps, éplucher et laver les pommes de terre, éplucher et laver les carottes et peler les échalotes. Couper les pommes de terre et les carottes en morceaux pas trop petits et diviser les échalotes en 4 quartiers.
4. Lorsque la viande a atteint son temps de cuisson, ajouter les carottes et, au bout d'une demi-heure, les pommes de terre. Ajouter un peu plus de bouillon, saler et poivrer et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes supplémentaires, toujours en couvrant la casserole et en remuant de temps en temps. Enfin, ajouter les échalotes et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

5. En fin de cuisson, découvrir la casserole et, si le liquide de cuisson est trop liquide, le réduire en le faisant cuire à feu vif pendant quelques minutes et servir.