



## Ragoût de bœuf au merlot

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 1 portion de 500 g de ragoût de bœuf Rapelli
- 1 carotte
- 1 petit oignon
- 120g lard fumé
- 1 demi-verre de vin rouge
- 600ml purée de tomates
- 1 branche de romarin
- à v. un peu de bouillon de viande
- à v. huile d'olive extra-vierge
- à v. sel et poivre

### Préparation

1. Nettoyer et éplucher l'oignon, peler et éplucher la carotte et les hacher grossièrement. Couper le lard en bâtonnets d'environ 1 x 2 cm.
2. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une poêle à fond épais, ajouter le lard et les légumes et faire revenir doucement pendant 2 à 3 minutes.
3. Ajouter la viande, augmenter le feu et la faire dorer, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'elle soit bien saisie et dorée de tous les côtés.
4. Verser le vin, saler, poivrer et ajouter une branche de romarin.
5. Ajouter la sauce tomate, remuer, baisser le feu et couvrir la casserole en laissant une petite ouverture.
6. Faire cuire le ragoût pendant environ 2 heures, en remuant de temps en temps et en ajoutant une goutte de bouillon chaud s'il a tendance à devenir trop sec. Saler à souhait et servir avec des pommes de terre bouillies ou en purée.