Le savoureux ragout de boeuf à la bière

Les ingrédients pour 4

- 800 grs de paleron ou bourguignon de boeuf
- 3 carottes
- 2 panais
- 1 bière 25cl
- 1 bel oignon et 3 gousses d’ail
- 1 bouquet thym sauge
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de Worcester sauce
- huile olive sel poivre
- 800 grs de pommes de terre grenaille, en accompagnement
- 1 petite boite de concentré de tomate


BON SECOURS
Ambrée



Première étape, enrober la viande

On mélange la farine, le paprika ,un peu de sel et de poivre, dans un plat. On y plonge les morceaux de viande pour les enrober.

Un fond d’huile d’olive dans la casserole à 6/7, et on y fait dorer la viande, en plusieurs fois si nécessaire, pour que les morceaux soient bien dorés, et on les réserve.

Dans la même casserole, on fait revenir oignon et ail émincés, carottes et panais en dés, avec sel poivre, pendant 8 mins. Le tout doit être caramélisé, quand c’est bon, on les met de côté comme la viande.

Un bon coup de main pour déglacer à la bière en récupérant bien le fond qui va donner à la sauce toute sa saveur! On ajoute alors la Worcester sauce, le concentré de tomate jusqu’a obtenir un mélange homogène.

On y rajoute viande et légumes, un peu d’eau, le bouquet garni, sel poivre, et on laisse mijoter 4 à 5 h à feu très doux 2|3, en mélangeant de temps à autre.





C’est prêt,

Fondant et savoureux,

A servir avec les pommes de terre grenaille cuites à l’eau.

