



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

RAGOUT DE BŒUF ET BOULETTES AUX HERBES ET AU CHEDDAR



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Viande

TEMPS DE PRÉPARATION

Plus de 2 heures

PERSONNES

4-6

RECOMMANDATION DE PRODUIT

Faitout Signature 30 cm

INGRÉDIENTS

Pour le Ragout:

- 125 g de lard, en dés
- 1 kg de bœuf (par ex., paleron, gîte, collier, macreuse)
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 gros oignon, coupé en petits dés
- 4 tiges de céleri, en petits dés
- 3 belles carottes, en petits dés
- 3 gousses d'ail, émincées
- 3 belles pommes de terre ou panais, en dés
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 300 ml de vin rouge
- 1 litre de bouillon de bœuf ou de volaille
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 feuille de laurier
- 3 brins de thym
- 1 cuillère à soupe d'amidon (facultatif)
- 125 g de champignons de Paris, émincés
- Du persil ciselé

Pour les Boulettes aux Herbes et Cheddar:

- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 60 g de beurre clarifié
- 150 g de cheddar, râpé
- 150 ml de lait
- 2 cuillères à soupe d'un bouquet d'herbes finement ciselées (par ex., persil, ciboulette et/ou thym)

PRÉPARATION

- 1) Commencez par découper le lard en dés et mettez-le dans un faitout Le Creuset à feu moyen.
- 2) Une fois croustillant, retirez le lard et réservez. Conservez la matière grasse pour le bœuf.
- 3) Salez et poivrez le bœuf, et saisissez-le en morceaux à feu vif, dans la cocotte avec la matière grasse de la cuisson du lard.
- 4) Une fois cuit, retirez-le et réservez-le dans un saladier.
- 5) Faites revenir l'oignon, le céleri et les carottes en dés dans le même plat, en ajoutant un peu d'huile si nécessaire.



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

- 6) Ajoutez ensuite l'ail et faites-le sauter jusqu'à ce qu'il soit transparent.
- 7) Ajoutez la feuille de laurier, le thym et le concentré de tomate.
- 8) Versez le vin rouge et la sauce Worcestershire et portez à ébullition.
- 9) Mettez les morceaux de bœuf dans le plat à rôtir et versez le bouillon de bœuf.
- 10) Portez à nouveau à ébullition et poursuivez la cuisson à couvert une heure et demie à feu doux, puis ajoutez les dés de pommes de terre et laissez mijoter encore une demi-heure.
- 11) Retirez la feuille de laurier et les brins de thym.
- 12) Si la sauce est trop liquide, mélangez l'amidon avec un peu d'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit bien diluée, puis ajoutez-la à la sauce et portez à ébullition.
- 13) Ajoutez les champignons finement émincés et le lard en dés.
- 14) Commencez la préparation des boulettes.
- 15) Pour les boulettes aux herbes et cheddar :
- 16) Préchauffez le four à 180 °C/160 °C chaleur tournante/thermostat 4.
- 17) Pour les boulettes, mélangez la farine avec la levure chimique et ajoutez le beurre clarifié en petits cubes et mélangez avec la farine.
- 18) Ajoutez le cheddar râpé et le lait, pétrissez le tout pour obtenir une pâte.
- 19) Formez 6 à 8 boulettes, disposez-les en cercle sur le ragoût en laissant un peu d'espace entre elles.
- 20) Faites cuire les boulettes dans le four préchauffé sans couvercle 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et bien cuites.
- 21) Saupoudrez le ragoût de persil et servez.

Copyright Image/Recette © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com