



# Ragout de viande aux champignons

## INGREDIENTS

- 1,5 kg de bœuf à cuire
- huile
- 2 cs de farine
- poivre, sel, paprika, herbes de Provence
- 1 bouillon de bœuf
- 1 bouteille de vin rouge (75cl)
- 1 poivron rouge
- 4 carottes
- 250 gr de champignons de Paris
- 1 gros oignon jaune
- 1 gros oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym et feuille de laurier)
- 1 cs de miel
- 1 cs de concentré de tomates
- eau
- 1 carré de chocolat noir



## PREPARATION

- 1) Couper la viande en morceaux de la taille d'un gros dé.
  - 2) Peler les carottes, couper en tronçons de 4 cm et puis en deux dans la longueur
  - 3) Laver le poivron, retirer le centre et le couper en lanières
  - 4) Retirer les pieds des champignons, et les couper en quatre
  - 5) Eplucher les gousses d'ail et les couper en 2 dans la longueur (retirer le germe)
  - 6) Eplucher les oignons jaunes et rouges, les couper en 2, retirer le germe s'il y en a un, et couper en gros morceaux. Mettre tous les légumes dans un gros bol.
  - 7) Chauffer l'huile dans une cocotte et faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Bien gratter les sucs de la viande avec une spatule. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Poivrer et saupoudrer de paprika. Réserver dans un récipient.
  - 8) Dans la cocotte, remettre un peu d'huile et faire revenir tous les légumes durant quelques minutes. Ajouter un fond d'eau si cela est nécessaire. Remettre la viande, mélanger. Ajouter le miel, le concentré de tomates, les herbes de Provence et ajouter le cube de bouillon. Verser le vin immédiatement. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que le tout soit recouvert ainsi que le bouquet garni. Attendre l'ébullition et baisser le feu. A l'ébullition, une écume va se former à la surface. Prendre une petite passoire et retirer une bonne partie de cette mousse, qui contient les impuretés de la viande et l'acidité du vin. Cette étape n'est pas indispensable, mais votre ragoût n'en sera que meilleur...
  - 9) Cuire à feu doux pendant environ 3 heures (1h30 à couvert et ensuite 1h30 à découvert) en mélangeant régulièrement. Rajouter de l'eau si nécessaire. Goûter et rectifier l'assaisonnement (saler).
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter un carré de chocolat noir! Pour une belle couleur et onctuosité!
- 10) Servir avec une purée de pomme de terre