Ragoût de bœuf à la sauce aux cèpes et purée de céleri

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 45 min
Temps actif: 45 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g	ragoût de bœuf suisse
2	oignons
2	gousses d'ail
2	carottes
2 cs	beurre à rôtir
1 cs	purée de tomates
3 dl	vin rouge sec
20 g	cèpes séchés
1 bouquet	thym
3 dl	bouillon
400 g	céleri-rave
3.5 dl	crème
	sel
	poivre du moulin
	noix de muscade
1 bouquet	sauge
1 cs	huile d'olive
	sucre

Valeurs nutritives

1 portion (sans le gratin de pommes de terre) contient env.:

680	kcal
49 g	de protéines
12 g	de glucides
45 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Plus de 85% des bovins suisse peuvent sortir.

Ils bénéficient du programme volontaire SRPA (Sorties régulières en plein air).

Préparation

1 Sortir la viande du réfrigérateur env. 1 heure avant de la préparer. Peler les oignons et l'ail. Couper les oignons en gros dés, hacher grossièrement l'ail. Peler les carottes et les couper en petits dés.

Viande Suisse

Mon choix.

2 Dans une sauteuse, bien faire chauffer le beurre à rôtir à feu vif. Ajouter la viande par portions et la saisir de tous côtés. Ajouter les carottes, les oignons et l'ail et faire revenir le tout. Incorporer la purée de tomates, mélanger et faire revenir quelques instants. Déglacer avec le vin rouge et laisser cuire env. 5 minutes à feu moyen.

3 Hacher grossièrement les cèpes et les mettre dans la sauteuse avec le thym et le bouillon. Couvrir et faire braiser env. 110-120 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.

4 Pendant ce temps, peler le céleri et le couper en gros dès. Porter la crème à ébullition. Ajouter le céleri, couvrir et laisser mijoter doucement à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade puis mixer finement en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.

5 Prélever quelques feuilles de sauge. Dans une petite poêle, faire chauffer l'huile d'olive, y faire griller les feuilles de sauge durant 2-3 minutes, les sortir et les égoutter sur du papier essuie-tout. Assaisonner le ragoût de bœuf avec du sel, du poivre et une pincée de sucre. Servir avec la purée de céleri et les feuilles de sauge grillées.

Accompagner d'un gratin de pommes de terre.