



PLAT PRINCIPAL

RAGOÛT DE BOEUF SOUS SON GRATIN DE POMMES DE TERRE



★★★★★ (103)

2 H 25 MINUTES
POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Huile de colza HOLL pour la cuisson

500 g de ragoût de bœuf coupé en cubes d'env. 2 cm

1 cs de farine blanche

½ cc de sel

1 cs de beurre

3 échalotes coupées en quatre

1 d'ail hachée menu

250 g de carottes coupées en dés

150 g de céleri-rave coupé en dés

200 g de chou chinois coupé en fines lanières

3 branches de thym

2 feuilles de laurier

1 cs de purée de tomates

1 cc de paprika

2 dl de vin rouge

2 dl de bouillon de viande
sel et poivre, à volonté

pommes de terre

600 g de pommes de terre à chair ferme

sel & poivre

3 cs de gruyère râpé

quelques branches de thym

PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter la viande par portions, saupoudrer de farine et saisir la viande de tous les côtés pendant env. 3 minutes. Retirer la viande de la marmite et baisser le feu.
- 2 Faire fondre le beurre dans la même cocotte. Y faire suer l'ail et l'oignon, ajouter les carottes, le céleri et tous les ingrédients jusqu'au paprika compris et poursuivre brièvement la cuisson.
- 3 Ajouter à nouveau la viande et mouiller avec le vin. Laisser réduire de moitié. Verser le bouillon, porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à petit feu pendant env. 1 ½ heure. Saler et poivrer.
- 4 Pendant que le ragoût mijote, faire cuire les pommes de terre en robe des champs à la vapeur ou dans une casserole. Elles doivent rester fermes. Les couper en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 200 °C. Répartir le ragoût dans un plat à gratin. Disposer les rondelles de pommes de terre en éventail et parsemer de fromage râpé. Saler, poivrer et assaisonner avec du thym. Faire gratiner pendant une vingtaine de minutes.