



RAGOÛT DE BŒUF DE STYLE MAISON

par le Chef David Cocker

UTILISE : CUBES DE BŒUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 110 minutes

Portions : 6-7

INGRÉDIENTS

3 c. à table (45 mL) d'huile d'olive
1 lb (454 g) de cubes de bœuf entièrement cuits de Reuven, de 3/8 po ou 3/4 po (code de produit B03693 ou B03599), décongelés
1 gros oignon, haché
1 tasse (250 mL) de carottes, coupées en dés
1 tasse (250 mL) de céleri, coupé en dés
3,5 tasses (1 lb) de pommes de terre Russet, pelées et coupées en dés
8 tasses (2 L) de bouillon de bœuf à faible teneur en sodium
2 feuilles de laurier
1 boîte (28 oz) de tomates en dés, avec le jus
1 c. à table (15 mL) de sauce Worcestershire
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à thé (5 mL) de poivre noir, fraîchement moulu
sel au goût

PRÉPARATION

Dans une grande casserole, faire chauffer 1 cuillère à table d'huile d'olive à feu moyen-vif.

Ajouter la moitié des cubes de bœuf entièrement cuit de Reuven et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, environ 2 minutes. Retirer le bœuf à l'aide d'une cuillère trouée. Répéter l'opération en ajoutant une autre cuillère à table d'huile et le reste des cubes de bœuf, puis retirer le bœuf de la même façon lorsqu'il est bien doré.

Réduire le feu à moyen-doux et ajouter la cuillère à table d'huile restante dans la casserole. Ajouter l'oignon et le faire cuire, en remuant de temps en temps, pendant environ 5 minutes. Ajouter les carottes, le céleri, l'ail et les pommes de terre, et continuer à faire sauter pendant 3 minutes de plus.

Ajouter le bouillon de bœuf, les tomates en dés, les feuilles de laurier, le sel et le bœuf cuit dans la casserole, et remuer pour combiner le tout. Porter à ébullition, en raclant le fond de la casserole avec une cuillère pour déloger les morceaux de bœuf cuits.

Réduire le feu et couvrir, puis laisser mijoter pendant 1 à 2 heures. Juste avant de servir, assaisonner avec du sel et beaucoup de poivre noir fraîchement moulu.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.