Ragoût de bœuf

Recette de V-ZUG SA

Ragoût de bœuf au paprika fumé

Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h 30 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Ragoût

600 g de ragoût de bœuf

Un peu de sel

Huile d'arachide pour la cuisson

3 oignons, en fines lamelles

2 poivrons rouges, en fines lamelles

1 cs de paprika fumé en poudre, (par ex. Pimentón de la Vera)

800 ml de fond de veau

2 cs de fécule de maïs

2 gousses d'ail, écrasées

1 citron non traité, un peu de zeste râpé

1 cc de cumin en poudre

Dressage

1 bouquet de ciboulette, finement hachée

2 cornichons au vinaigre, en fines lamelles

2 cs de crème fraîche

Ragoût

Saler la viande généreusement. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une sauteuse, bien saisir la viande sur toutes ses faces. Réduire le feu, ajouter les oignons, les poivrons et le paprika et laisser cuire à feu moyen. Bien mélanger le fond de veau et la fécule de maïs, verser sur la viande et porter à ébullition.

Enfourner le cocotte sans couvercle sur une grille dans l'espace de cuisson, au niveau moyen.

Faire cuire à l'air chaud humide à 160 °C pendant 1 heure 30.

Mélanger l'ail, le zeste de citron et le cumin en poudre au ragoût.

Dressage

Dresser le ragoût avec la ciboulette, les cornichons au vinaigre et la crème fraîche.

Etapes de cuisson

Air chaud humide 160 °C pendant 1 h 30 min

Conseils

La viande est cuite si elle glisse facilement de la fourchette lorsqu'on la pique avec une fourchette à viande.

Accessoires

Grande cocotte et plat en porcelaine de 2 l

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022