

Ragoût de bœuf au chorizo

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h 45

Les ingrédients pour 4 personnes :

750 g de bœuf (j'ai pris du paleron)

10 tranches de chorizo

450 g de champignons mélangés (pleurotes, champignons de Paris, girolles)

1 oignon

1 gousse d'ail

1 boîte de tomates pelées (240 g)

30 cl de vin blanc sec

20 cl de bouillon de bœuf

1 poignée de roquette

1 bouquet garni

1,5 c à s de farine

30 g de beurre

1 c à s d'huile

Sel et poivre du moulin

Peler et émincer l'oignon. Retirer la peau du chorizo. Couper la viande en cubes réguliers. Les fariner.

Dans une cocotte faire chauffer le beurre et y mettre à dorer l'oignon et le bœuf. Ajouter le chorizo, mélanger puis verser le bouillon et le vin. Porter à ébullition, assaisonner, ajouter le bouquet garni et les tomates en boîte. Faire mijoter 2 h jusqu'à ce que la viande soit fondante.

Peler et hacher la gousse d'ail. Nettoyer les champignons, couper les plus gros en morceaux et leur faire rendre leur eau dans une poêle avec l'huile. Ajouter l'ail une fois l'eau évaporée et assaisonner. Cuire 5 mn en remuant. Ajouter les champignons dans la cocotte et cuire encore 30 mn. Retirer le bouquet garni et verser le ragoût dans un plat. Parsemer de feuilles de roquette. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>