

Recette Irlandaise

GUINNESS STEW

Le ragout de bœuf irlandais à la Guinness



Ingrédients pour 4 personnes :

200 ml de Guinness extra stout
400 g de bœuf à braiser
3 c.à.s d'huile d'olive
2 oignons
1 c.à.s de farine
3 carottes
1 branche de céleri
1 gros panais
1 litre de bouillon de bœuf
2 branches de thym
3 branches de romarin
1 branche de laurier
1 pincée de sel de mer
1 pincée de poivre

Préparation :

- Épluchez le panais et la carotte, lavez-les et coupez-les en rondelles. Pelez l'oignon, ôtez le pied de la branche de céleri, lavez et coupez le tout en dés. Coupez le bœuf en gros cubes grossiers.
- Versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Quand elle est chaude déposez-y les morceaux de bœuf, salez, et faites dorer à feu vif pendant 3 à 4 minutes. Quand les morceaux sont bien colorés ajoutez la farine, les dés d'oignon et de céleri, les morceaux de carottes et de panais et continuer la cuisson 3 minutes en remuant.

- Ajoutez le romarin, le thym, le laurier et arrosez le tout avec la Guinness et le bouillon de bœuf.
- Découpez ensuite un morceau de papier sulfurisé de la taille de votre plat et mettez-le sur la cocotte.
- Laissez cuire à toute petite ébullition pendant 1 heure à 1h30 en fonction de la taille de vos morceaux de bœuf. Goûtez, ils doivent être tendres. Servez avec la purée de pomme de terre à la ciboulette.

Plat convivial à déguster avec une Pinte de Guinness !