

Ragoût Viennois (Tafelspitz)

✂ Pour 6 portions ⌚ Temps de préparation : 15min 🍲 Temps de cuisson : 3h

Ingrédients

- 1 c. thé (5ml) sel
- 1 kg viande de boeuf à braiser
(macreuse, rôti de palette, jarret ou les trois)
- 2 oignons en gros dés
- 4 carottes, épluchées et coupées en tronçons
- ½ céleri-rave, épluché et coupé en gros dés
- 1 rabiole, épluchée et coupée en gros dés
- 2 blancs de poireaux nettoyés et ficelés,
coupés en deux dans le sens de la longueur
- 1 bouquet garni*

* Un bouquet garni classique est composé de 5 branches de thym, de 5 queues de persil et de 2 feuilles de laurier, ficelées dans le vert de poireau afin que le bouillon reste translucide et sans résidus.

Préparation

- 1 Chauffer 2,5 litres d'eau dans une cocotte.
- 2 Ajouter le sel, puis y plonger la viande. Porter à ébullition, en prenant soin d'écumer régulièrement.
- 3 Ajouter à la viande le bouquet garni et laisser ensuite cuire à demi-couvert, sur feu doux, pendant 2h30.
- 4 Ajouter l'oignon, les carottes, le céleri-rave, la rabiole et les poireaux.
- 5 Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit de 20 à 30 minutes.
- 6 Couper la viande en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 7 Dresser sur un plat chaud.
- 8 Égoutter les légumes et les disposer autour de la viande. Les arroser du bouillon de cuisson.
- 9 Servir aussitôt, avec du raifort préparé, des pommes de terre cuites au four et des haricots verts.



Recette de l'explorateur
Patrick Bureau

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 2
Edition ULYSSE