



Ragoût de boeuf irlandais à la Guinness

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 2h

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 600 g de macreuse (viande de bœuf origine Irlande) à température ambiante
- 3 c. à soupe de beurre
- 6 échalotes émincées
- 1 grosse carotte (environ 200 g), coupée en tranches
- 1 panais (environ 200 g), coupé en tranches
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- 500 ml de Guinness
- 2 feuilles de laurier
- 4 clous de girofle
- 4 baies de genièvre
- 1 poireau coupé en épaisses rondelles
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Coupez la viande en morceaux d'environ 2 cm de côté.
2. Faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre dans la cocotte et faites-y revenir la viande à feu vif pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

3. Salez et poivrez à votre convenance et sortez la viande de la cocotte à l'aide d'une écumoire.
4. Faites fondre le reste du beurre dans la casserole, ajoutez les échalotes, les carottes et les panais et faites sauter pendant 3 minutes. Ajoutez les herbes, les épices et la bière.
5. Remettez la viande dans la casserole et portez à ébullition.
6. Remettez le couvercle sur la cocotte et laissez cuire pendant environ 2 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre et parfaitement cuite (plus la cuisson sera longue, meilleur sera le résultat).
7. Utilisez le plus petit brûleur de votre cuisinière et placez éventuellement un diffuseur de chaleur sous la cocotte. Mélangez de temps à autre. Ajoutez un peu d'eau chaude durant la cuisson si nécessaire.
8. Ajoutez les poireaux 10 minutes avant la fin de la cuisson.
9. Assaisonnez le ragoût de sel et de poivre noir fraîchement moulu.