

Ragoût de bœuf au cacao



Les recettes culinaires
Maison La Mauny

www.maisonlamauny.com

Pour 4 personnes

800g de bœuf à ragoût

1/2 cuillère à café de 4 épices

1/2 bouquet garni

1 oignon

1 gousse d'ail

2 branches de thym frais

1 feuille de bois d'Inde,

40cl fond de veau dilué

7cl de rhum vieux

2 piments végétariens

2 clous de girofle

1 cuillère à soupe de cacao pur

Eau

Sel

Poivre

Piment fort (facultatif)

Huile d'olive



30 minutes
une nuit
à mariner



1 heure
20 minutes



Coupez la viande en morceaux et faites-la mariner toute une nuit avec le rhum vieux, le sel, le poivre, les 4 épices, 1 cuillère à soupe d'oignon émincé et un morceau de piment fort finement haché.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte.

À feu vif, faites-y revenir et dorer les morceaux de bœuf.

Ajoutez le bouquet garni haché, l'oignon finement émincé, l'ail dégermé écrasé, le piment végétarien haché. Mélanger et laisser dorer 5 à 10 minutes jusqu'à complète évaporation de l'eau.

Ajoutez le fond de veau dilué. Ajoutez la feuille de bois d'Inde et le thym et laissez mijoter à feu moyen à couvert durant 1h.

En fin de cuisson, ajoutez le cacao et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Poursuivez la cuisson 10 minutes supplémentaires sans couvrir afin de réduire la sauce.

Parsemez de persil et d'oignons pays fraîchement hachés avant de servir bien chaud avec quelques légumes pays sautés ou vapeur.



Accompagnez d'un verre de VO - Signature
du Maître de Chais Maison La Mauny

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site



À bientôt sur   www.maisonlamauny.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION