

## Le ragoût de bœuf aux légumes

### Ingrédients

800 g de ragoût de bœuf de bonne qualité; 1 cuillerée à soupe de farine; 1 oignon; 1 petit poireau; 1 carotte; 2 cuillerées à soupe de margarine; 1 cuillerée à thé de sel; une prise de poivre; ¼ de cuillerée à thé de paprika; 3 cuillerées à soupe de vin rouge; 1 dl d'eau; 2 tomates.

### Préparation

Enfariner les morceaux de viande, en les roulant dans la farine. Peler l'oignon et le hacher grossièrement. Laver tous les légumes et couper le poireau en fines lamelles. Eplucher la carotte et la couper en dés de 1 cm. Bien rissoler la viande de tous les côtés dans la margarine, puis la retirer. Etuver l'oignon, la carotte ainsi que le poireau dans le reste de margarine. Assaisonner, puis mouiller avec le vin et l'eau. Re-

mettre la viande et laisser mijoter à petit feu durant 1 h. 30. Au dernier moment, couper les tomates en tous petits dés, les ajouter au ragoût et laisser cuire encore 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement et servir.