

Ragoût de Bœuf

Ingrédients pour six personnes

1 kg de bœuf taillé dans
la bavette
200 g de lard frais
3 oignons
5 belles carottes
4-5 pommes de terre
½ chou pommé
100 g d'olives noires
huile d'olive
clous de girofle
un verre de vin blanc
poivre, sel, romarin en tiges

Emincer deux oignons et couper le lard en carrelets. Dans une marmite assez haute, faire revenir le tout dans l'huile. Pendant ce temps, tailler la viande en gros dés que vous ajouterez en les faisant bien dorer de tous les côtés. Saler et poivrer. Couper les carottes en long et les pommes de terre en cubes. Piquer le dernier oignon avec les clous de girofle. Ajouter le tout, ainsi que le demi-chou et les olives. Glisser trois

brins de romarin et mouiller d'un verre de vin blanc sec. Baisser le feu et faire mijoter tranquillement à couvert pendant au moins deux heures, jusqu'au moment où la viande sera tendre à souhait. Remuer de temps en temps pour éviter que votre viande ne se colle au fond de la marmite.