

Ragoût de Natura-Beef aux champignons

Pour 4 personnes

Ingrédients

800 g	de ragoût
200 g	de champignons de Paris
1 gros	oignon
1 cs	de beurre à rôtir
	mélange d'épices pour viande
1 cs	de concentré de tomates
1 cs	de farine
2 dl	de vin rouge
4 dl	de bouillon
2 feuilles	de laurier
	sel et poivre
2 dl	de demi-crème acidulée

Préparation

- Couper les champignons en fines tranches et hacher finement l'oignon.
- Saisir la viande sur toutes les faces dans le beurre à rôtir chaud, assaisonner avec les épices. Ajouter l'oignon, le faire revenir.
- Ajouter le concentré de tomates, saupoudrer de farine et bien mélanger.
- Déglacer avec le vin rouge et verser le bouillon. Ajouter les feuilles de laurier.
- Laisser mijoter à couvert env. 2 h 30 à feu doux.
- Ajouter les champignons, rectifier l'assaisonnement et éventuellement épaissir la sauce avec un peu de farine ou de fécule.
- Incorporer la demi-crème acidulée, chauffer sans porter à ébullition. Servir.

Accompagnement

Rösti ou pâtes



(Photo : www.ninamattli.ch)

Livre de cuisine « Kathrins Natura-Beef Fleischküche »

Cette recette se trouve à la page 104 du livre de cuisine « Kathrins Natura-Beef Fleischküche » (Les pièces de viande Natura Beef de Kathrin ; en allemand). Paysanne bio et gagnante de la cinquième saison du pendant suisse alémanique de l'émission « Dîner à la ferme », Kathrin Sprecher est connue pour son art culinaire. Elle a créé un recueil de 54 recettes à base de Natura-Beef dans la série « Landfrauen kochen » (Les paysannes cuisinent). À côté des recettes, l'ouvrage donne de nombreux conseils et informations sur la viande et l'élevage allaitant. Il peut être commandé dans le shop de notre site internet (en allemand seulement).