



*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *La Cocotte ... Ragoût de bœuf*

### *Méthode*

#### *Ingrédients:*

900 g (2 lb) de bout de côtes de bœuf,  
coupé en cubes de 5 cm (2 po)  
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive  
3 oignons, hachés  
3 carottes, tranchées  
3 tiges de céleri, haché  
6 gousses d'ail, haché finement  
750 ml (3 tasses) de vin rouge  
60 ml (¼ tasse) de pâte de tomates  
1 conserve de bouillon de bœuf  
3 feuilles de laurier  
3 brins de thym frais  
Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
2. Faire chauffer l'huile dans la cocotte Staub à feu moyen-vif.
3. Assaisonner la viande et faire dorer les cubes uniformément et complètement.
4. Retirer la viande et réserver sur une assiette.
5. Mettre l'oignon, la carotte et le céleri dans la cocotte. Faire sauter les légumes en grattant les sucs caramélisés de la viande au fond du plat, jusqu'à ce que les légumes soient à leur tour caramélisés.
6. Ajouter l'ail, le vin et la pâte de tomates et bien remuer. Ajouter le bouillon de bœuf et la viande et porter à petite ébullition.
7. Baisser la température du four à 105 °C (225 °F)
8. Couvrir et laisser cuire au four pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit très tendre et commence à se détacher des os.

Servir avec une purée de pommes de terre ou des petits pains frais.



*[www.starketwhyte.com](http://www.starketwhyte.com)*