

RAGOÛT DE BŒUF À LA BIÈRE SELON GORDON RAMSAY



Ragoût de Bœuf à la Bière selon Gordon Ramsay

PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT
30 Min	2h30	3h00	8 à 10 Portions

Ingrédients:

- 4 lbs de boeuf haché
- Un peu de Bière
- 3 càc de concentré de tomates
- Bouillon de boeuf
- 1 càs de farine
- 2 Carottes
- 2 Oignons
- Farine
- Huile, un filet
- Thym
- 1 gousse d'ail

Instructions:

- Pour cette recette, commencez par assaisonnez la viande. Ajoutez-y une cuillère à soupe de farine et mélangez à la main.
- Coupez des carottes de la même taille que les morceaux de viande et pelez des oignons grelots en prenant soin de les laisser entiers.
- Saisissez le bœuf dans une casserole avec un filet d'huile.
- Quand la viande est bien dorée, ajoutez les carottes, une botte de thym, de l'ail et les oignons grelots préalablement écrasés. Mélangez.
- Déglacez avec de la bière afin de détendre la sauce.
- Ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates.
- Recouvrez la viande de bouillon de bœuf. Bien mélanger.
- Placez le couvercle en laissant un léger espace.
- Enfourez à 150°C pendant 2h30.

Notes

BON APPÉTIT !

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**

<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/ragout-de-boeuf-a-biere-selon-gordon-ramsay>

Source: Paris-premiere - Ragoût de Bœuf à la Bière selon Gordon Ramsay

Cette recette est classée dans: Plats principaux. Ingrédients en valeur dans cette recette:Boissons , Bouillon , Épices , Farine , Légumes

.