

Ragoût de bœuf irlandais traditionnel du Chef Stuart

Nous n'entendons parler que de cela — récession, dépression — N'EST-CE PAS? Eh bien, je peux vous dire qu'après avoir goûté à ce Ragoût de bœuf irlandais traditionnel, vous n'y penserez même plus! Ce repas est un plat national de base en Irlande. Il est parfait pour les grandes tablées et il se congèle à merveille. Je l'adore avec de la purée de pommes de terre et/ou des légumes rôtis.

Ingrédients

4 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
3 lb de pointe de poitrine de bœuf, coupée en cubes de 2 po
4 carottes, pelées et tranchées en morceaux de ½ po
2 branches de céleri, coupé en morceaux de ½ po
2 gros oignons, épluchés et coupés en quatre
1 c. à thé de farine
3 tasses de bouillon de bœuf faible en sodium
1 petit bouquet de thym frais
1 feuille de laurier
½ branche de céleri
2 gousses d'ail, écrasées
2 c. à thé de pâte de tomate
Sel et poivre

Cuisinons!

1. Préchauffer le four à 330°F/165° C.
2. Combiner les carottes, les branches de céleri et les oignons dans le Rapido-chef à l'aide de la lame. Hacher grossièrement. Cette combinaison s'appelle un mirepoix. Mettre de côté.
3. Dans le Faitout de 6 pt/5,6 L de la Série Chef^{MC}, faire chauffer l'huile d'olive à feu élevé moyen.
4. Quand la marmite est chaude, ajouter le bœuf cru par lots et faire rissoler en tournant avec la Spatule à sauce en silicone. Quand le bœuf est rissolé, le transférer dans un Bol étonnant de 12 tasses/2,8 L et commencer à faire rissoler le lot suivant.
5. Une fois que le bœuf est rissolé, ajouter le mirepoix dans le Faitout de la Série Chef^{MC} et faire sauter pendant 5 minutes.
6. Réduire le feu et remettre la viande dans le Faitout.
7. Ajouter la farine et faire cuire pendant 2 minutes de plus.
8. En utilisant de la ficelle et en laissant un bout à l'extrémité, attacher ensemble la ½ tige de céleri, la feuille de laurier et le thym. Prendre le bout de ficelle et l'attacher à la poignée de la marmite et mettre le mélange dans le pot.
9. À l'aide d'une Spatule à sauce en silicone, ajouter en remuant le bouillon, l'ail et la pâte de tomate.
10. Assaisonner au goût avec du sel et du poivre et amener à température pour mijoter.
11. Couvrir la marmite avec le couvercle en acier inoxydable et mettre au four préchauffé pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que la viande se détache en morceaux.
12. Retirer du four, faire légèrement refroidir et verser à la louche dans la Tasse Chof-É-
sert^{MC} ou pour servir plus tard, mettre dans le contenant Garde-gèle[®] de 6 tasses/1,5 L. Servir avec de la purée de pommes de terre et/ou des légumes rôtis.