

## Ragoût de boeuf irlandais



### Ingrédients

- 750 gr (1½ lb) de cubes de boeuf à ragoût, d'environ 2 cm
- 1/2 tasse (70 gr) farine tout-usage
- 1/4 tasse (60 ml) huile de canola
- 6 gousses ail, émincées
- 4 tasses (1 litre) bouillon de boeuf
- 3 c. à soupe pâte de tomates
- 1 1/2 c. à soupe sucre
- 1 1/2 c. à soupe sauce Worcestershire
- 1 branche romarin frais
- 3 feuilles de laurier
- 1 1/2 oignon, haché grossièrement
- 3 tiges céleri, coupées en morceaux
- 3 carottes, épluchées et coupées en morceaux
- 3 c. à soupe beurre non salé
- 4½ pommes de terre en morceaux (moi omis)
- Sel~ poivre au goût
- 8 à 10 champignons frais coupée en deux (mon ajout)

### *Préparation*

1. Couper le boeuf en cubes d'environ 2 cm de côté, si ce n'est pas déjà fait, et les enfariner. Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter les cubes de viande et les saisir jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés, 5-6 min.
2. Emincer l'ail et l'ajouter dans la casserole. Y verser le bouillon, la pâte de tomates, le sucre, la sauce Worcestershire, le romarin et les feuilles de laurier.
3. Bien remuer le tout et porter à ébullition, puis baisser le feu à "moyen-doux", couvrir et mijoter 1 h, en brassant de temps à autre.
4. Entre-temps, préparer les légumes : Hacher grossièrement l'oignon; Couper le céleri en morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur; Éplucher les pommes de terre et les carottes, puis les couper en morceaux d'environ 1 cm de côté.
5. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une autre grande casserole. Ajouter les légumes et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés, soit environ 20 min, en brassant de temps en temps.
6. Transférer les légumes dans le ragoût. Continuer à mijoter, à découvert, jusqu'à ce que la viande et les légumes soient très tendres, soit environ 40 min. Retirer les feuilles de laurier et les branches de romarin, saupoudrer de persil haché et servir.

### *Commentaire*

Donne: 6 portions

\* Ma version: Après avoir fait saisir les cubes de bœuf, j'ai transféré le tout dans un plat allant au four. Ensuite j'ai déglacé ma poêle avec le bouillon de bœuf et j'ai ajouté l'ail, la pâte de tomates, le sucre et les épices. J'ai porté à ébullition et j'ai versé le liquide chaud sur mes cubes de bœuf et j'ai enfourné à couvert à 325° F (160 °C) 2h30 ou jusqu'à tendreté. À la dernière heure et demi de cuisson j'ai ajouté les légumes.