

Ragoût corsé aux deux viandes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 heure 30

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✿ 400 g d'échine de porc désossée,
- ✿ 400 g de bœuf à braiser,
- ✿ 200 g de jambon fumé,
- ✿ 4 oignons,
- ✿ 4 gousses d'ail,
- ✿ 2 verres de vin Château CEBIG,
- ✿ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates,
- ✿ laurier, sauge, thym,
- ✿ huile d'olive,
- ✿ persil,
- ✿ sel et poivre.

Préparation :

Coupez la viande en cubes et le jambon en dés.

Emincez les oignons, écrasez l'ail et mélangez avec le persil.

Dans une cocotte, faites chauffer de l'huile pour y faire dorer la viande et l'oignon.

Rajoutez le jambon, 1 cuillère de concentré de tomate, le vin rouge, le laurier, le thym et la sauge ; salez et poivrez.

Laissez mijoter pendant 45 mn à couvert.

Rajoutez de l'eau chaude pour couvrir la viande, et continuez la cuisson 45 mn.

Bon appétit !...