

Ragoût de boeuf et purée au parmesan

Difficulté : Facile

Préparation : 35 min / **Cuisson :** 2 h 30

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 800 g de boeuf à bourguignon
 - ✓ 75 g de sucre
 - ✓ 2 oignons
- ✓ 1/2 cuil à soupe de farine
- ✓ 20 cl de vin blanc
- ✓ 10 cl d'eau
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel & poivre

Pour la purée de pomme de terre au parmesan :

- ✓ 7 grosses pommes de terre
- ✓ 1 cuil à soupe de crème fraîche épaisse,
- ✓ 1 pincée de muscade (facultatif)
- ✓ 100 g de parmesan
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez la viande en petits morceaux, faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y revenir la viande.

Ajoutez l'oignon, faites-le revenir avant la viande, le sucre et la farine et bien mélanger le tout

Versez le vin blanc, l'eau, salez et poivrez.
Couvrez et laissez mijoter pendant 2 h à 2 h 30

Préparation de la purée

Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en rondelles.

Dans une casserole d'eau bouillante, faites bouillir les pommes de terre à feu moyen pendant 15 minutes

Une fois les pommes de terre cuites, débarrassez-vous de l'eau de cuisson. Laissez-les les pommes de terre dans la casserole et versez la crème et le parmesan.

Mixez le tout.

Salez et poivrez.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Dans une assiette de table, disposez le ragoût et la purée de parmesan.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!