

Envie de bœuf ?

Ragoût de bœuf Natura-Beef au vinaigre balsamique et au chocolat



Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de ragoût
- 1 gros oignon
- 1 cs de beurre à rôtir
- Épices pour viande
- 1 cs de concentré de tomates
- 1 cs de farine
- 2 dl de vinaigre balsamique
- 4 dl de bouillon
- 2 feuilles de laurier
- 1 cs de confiture d'airelles
- Sel et poivre
- 50 g de chocolat noir

(Photo : www.ninamattli.ch)

Préparation

Hacher finement l'oignon.

Saisir la viande de chaque côté dans le beurre à rôtir chaud, assaisonner. Ajouter les oignons et les faire brièvement revenir.

Incorporer le concentré de tomates puis saupoudrer de farine et bien mélanger.

Déglacer avec le vinaigre balsamique et verser le bouillon avec les feuilles de laurier.

Braiser à couvert à feu doux pendant environ deux heures et demie.

Ajouter la confiture d'airelles, rectifier l'assaisonnement. Si besoin, lier la sauce avec un peu de farine ou de fécule.

Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre dans la sauce sans la faire bouillir.

Servir avec des spaetzli ou croquettes de pommes de terre.

Source de la recette : « Kathrins Natura-Beef Fleischküche ». Disponible (en allemand) dans le [shop en ligne de Vache mère Suisse](#).