

Ragoût à l'irlandaise

Ingrédients :

15 ml d'huile
680 grammes de veau haché
1 sac de courge butternut surgelée en dés
2 gousses d'ail
90 ml de sauce soya
7 ml de vinaigre
1 oignon
2 branches de céleri
60 ml de farine
60 ml de poudre de bouillon de bœuf
30 ml de romarin
15 ml de sauge
5 ml de sel
5 ml de poivre
3 tasses d'eau

Accompagnement :

1 baguette de pain coupée en tranches épaisses
beurre

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu élevé, ajouter le veau haché, réduire le feu à moyen. Faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle brunisse.
2. Ajouter tous les ingrédients sauf l'eau. Faire revenir pendant 5 minutes.
3. Ajouter l'eau et laisser mijoter en remuant durant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que le bouillon épaississe et que les légumes soient tendres.
4. Tartiner les tranches de baguettes de beurre et faire griller au four à broil jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Servir !