

## Ragoût de bœuf de Westphalie «Pfefferpotthast»

Marché:

Pour 4 personnes

700 gr de paleron (ou gîte ou macreuse)

300 gr de poitrine de bœuf avec os

un petit morceau de céleri, 1 carotte, un navet, du persil, de la livèche, éventuellement un morceau de poireau pour faire le bouillon.

3 gros oignons

3 blancs de poireau

une branche de thym

du sel, du poivre moulu

1 c à c de sucre roux

10 grains de poivre

5 baies de genièvre

5 baies de piment de Jamaïque ( à défaut un pincée de 4 épices)

2 feuilles de laurier

un peu de piment en poudre (ou un petit piment frais)

1 tranche de Pumpnickel (pain de seigle) ou à défaut de la chapelure

1 c à s de jus de citron

Récupérez la viande autour de la poitrine de bœuf, enlevez le plus de gras possible (on garde l'os et le gras pour le bouillon).

Faites de même avec le paleron, que vous couperez en dés (genre 1,5/1,5 cm)

Coupez grossièrement les légumes pour le bouillon (carotte, navet, céleri, persil, livèche...)

Dans une casserole versez un peu d'huile et faites bien roussir les os et le gras (vous obtiendrez un bouillon bien foncé).

Ajoutez les légumes et continuer pendant 5 mn à roussir le tout. Ensuite versez environ 2 L d'eau, salez, poivrez, puis laissez mijoter une bonne heure à feu moyen. Récupérez votre bouillon en le passant dans un chinois.

Émincez vos blancs de poireau, puis réservez.

Faites dorer la viande sur feu vif, ajoutez un peu de sel, le sucre et le thym.

Ajoutez ensuite les oignons émincés et faites revenir le tout durant 5 mn environ en remuant pour décoller les sucs.

Ajoutez les grains de poivre, les baies de genièvre, de piment de Jamaïque, les feuilles de laurier, le piment, remuez puis versez le bouillon.

Laissez mijoter à feu moyen durant 30 mn. Rajoutez le poireau émincé, remuez, puis laissez mijoter 30 mn. Vérifiez l'assaisonnement.

Passez la tranche de pain de seigle au mixer, puis ajoutez le pain dans la sauce, mélangez, ajoutez le jus de citron, puis laissez encore mijoter doucement durant 15 mn, surveillez la cuisson en remuant de temps en temps. Vérifiez si votre viande est à point, sinon rallongez le temps de cuisson.

Vérifier l'assaisonnement et éventuellement ajoutez du poivre.

En Allemagne ils servent le «Pfefferpotthast» avec des pommes de terre cuites à l'eau (**personnellement j'ai opté pour de la purée**), des cornichons et des morceaux de betterave rouge.