

## Ragoût de bœuf au radis blanc



Mise en place et préparation:  
env. 25 min

Braisage: env. 1¼ h

Plat principal pour 4 personnes

---

### beurre à rôtir

**800 g de ragoût de bœuf**  
(p. ex. épaule)

**2 c. s. de farine**

**¾ de c. c. de sel**

---

### un peu de poivre

**500 g de radis blanc,**  
partagé dans la longueur,  
en tranches d'env. 2 cm  
d'épaisseur

**4 échalotes,**  
coupées en deux

**1 dl de bière brune**

**2 dl de bouillon de bœuf**

**1 clou de girofle**

**2 brins de marjolaine**

**2 c. s. de gelée de coing**

---

**1.** Bien faire chauffer un peu de beurre à rôtir dans une cocotte. Saisir la viande env. 2 min par portion, retirer, saupoudrer d'un peu de farine, saler, poivrer. Éponger le fond de la cocotte, rajouter évent. un peu de beurre à rôtir.

**2.** Faire revenir le radis blanc et les échalotes env. 5 min, baisser le feu. Mouiller avec la bière, laisser réduire de moitié. Ajouter bouillon, clou de girofle et marjolaine, porter à ébullition. Baisser le feu, remettre la viande, laisser mijoter env. 1¼ h à couvert sur feu doux. Éloigner la cocotte du feu. Incorporer la gelée de coing.

**Servir avec:** spätzlis, bretzels.

**Portion:** 307 kcal, lip 7 g, glu 12 g, pro 44 g

