



RAGOÛT DE JOUE DE BŒUF AUX PETITS LÉGUMES CONFITS

INGREDIENTS

- 3 carottes
- 1/2 céleri rave
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron
- 1 bouillon cube
- 300g de joue de bœuf
- 1 bouquet de basilic
- concentré de tomates

Éplucher les carottes, le céleri rave et les gousses d'ail. Les couper en fines tranches. Emincer le poivron.

Disposer le tout dans une cocotte avec 1 verre d'eau et le bouillon cube. Cuire à feu doux 10min

Ajouter la joue de bœuf émincée, le bouquet de basilic ciselé et 2CS de concentré de tomates. Mouiller de 250ml d'eau.

Couvrir et prolonger la cuisson 30min. Dégustez