



Ragoût « à emporter »

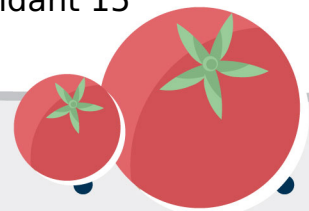
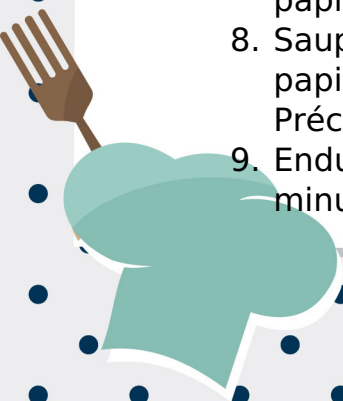
Ingrédients

1 boîte de 400 g de tomates cerises Cirio 500 g de veau 400 g de pommes de terre 250 g de chou rouge 340 g de farine 1 cuillère à soupe de levure chimique 2 cuillères à soupe de sucre en poudre 25 g de beurre (pour le pain) 1 noisette de beurre 75 ml d'eau 100 ml de lait 2 jaunes d'œuf 1/4 oignon 4 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à café de gingembre moulu 1 cuillère à café de curcuma 1 cuillère à café de persil haché Sel et poivre

Préparation

Pour le pain :

1. Mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel.
2. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre dans l'eau, puis rajoutez le lait et laissez sur le feu jusqu'à une température de 50-55 °C.
3. Remuez régulièrement et rapidement avec une fourchette, pour mélanger les ingrédients, et rajoutez les jaunes d'œuf, un à un, toujours en remuant.
4. Pétrissez le mélange à la main jusqu'à ce que la pâte soit moelleuse et élastique.
5. Faites une boule et placez-la dans un bol huilé.
6. Couvrez de cellophane et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7. Une fois la pâte prête, divisez-la en 4 parties et formez des cylindres. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Saupoudrez les rouleaux avec un peu de farine, recouvrez de papier aluminium et laissez reposer encore une heure. Préchauffez le four à 220 °C.
9. Enduisez les roulés avec un peu de lait et cuisez pendant 15 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.





10. Sortez du four et laissez refroidir.

Pour le ragoût :

1. Dans une casserole, faites fondre le beurre dans de l'huile.
2. Ajoutez la viande en petits morceaux et laissez brunir.
3. Ajoutez l'oignon, finement haché, le gingembre, le curcuma et le persil. Couvrez d'eau.
4. Ajoutez les tomates cerises Cirio, les pommes de terre et le chou grossièrement découpés. Salez et poivrez.
5. Laissez cuire pendant une heure à feu doux, en rajoutant de l'eau quand le ragoût devient trop sec.

Coupez les pains en deux et versez un peu de ragoût dedans.

Servez immédiatement !

