

Ragoût de cabri de l'Emmental au safran

pour 4 personnes

Ingrédients

1,2 kg de ragoût
(cou, épaule et
poitrine avec jambe)
200 g de carottes coupées en dés
150 g de céleri coupé en dés
50 g de poireau coupé
200 g d'oignons hachés
4 gousses d'ail hachées
500 g de chou frisé coupé, blanchi
1 l de bouillon
1 dl de crème fouettée
2 clous de girofle
1 feuille de laurier
1 brin de thym
Sel, poivre de Cayenne,
safran, ciboulette, Maïzena
Beurre

Préparation

1 | Blanchir la viande. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre, ajouter la viande blanchie, étuver le tout, ajouter le bouillon et laisser mijoter. Après 10 minutes, ajouter les carottes, le céleri et le poireau ainsi que les épices et saler. Ajouter le safran et laisser mijoter doucement. Incorporer le chou frisé blanchi, porter à ébullition et épaissir légèrement avec la Maïzena. Affiner l'assaisonnement avec le sel et le poivre de Cayenne.

2 | Avant de servir, incorporer la crème fouettée et parsemer de ciboulette.

Accompagnement

Purée de pommes de terre ou pommes de terre nature