

# 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