

Ragoût de bœuf au poivre rose



| | |
|---|---|
| 1-2 cc beurre à rôtir | Chauffer dans une cocotte. |
| 600-800 g de ragoût de boeuf sel, poivre, paprika 1 cs de farine | Saisir la viande, réserver, assaisonner et fariner. |
| 1 oignon haché 1 gousse d'ail pressée | Faire revenir dans le fond de cuisson. |
| 1 dl de vin blanc 1 dl de Vermouth | Déglacer, laisser réduire légèrement. |
| 1-2 dl de bouillon 1 cs de poivre rose en grains trempés 1 à 2 h avant | Ajouter, cuire 1h30 à feu doux à couvert. |
| 2 dl de crème entière | Affiner la sauce au moment de servir. |

Remarques:

Le poivre rose, appelé aussi « poivre d'Amérique » est le fruit du « *Schinus molle* », petit arbre sud-américain. Aromatique, décoratif et légèrement piquant, il connaît une certaine faveur dans la « *nouvelle cuisine* ».

On le trouve également en saumure. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de le faire tremper à l'avance.

Pour une variante plus corsée, on peut remplacer le poivre rose par du poivre vert. Ce dernier est le fruit du poivrier « *Piper nigrum* », cueilli avant maturité.