

# Ragoût de bœuf au poivre rose



---

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