



Ragoût de bœuf irlandais ultime

avec scones au fromage

50 minutes



Bœuf haché
500 g | 1 000 g



Mirepoix
113 g | 227 g



Mélange pour sauce
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pomme de terre à
chair jaune
400 g | 800 g



Concentré de
bouillon de bœuf
2 | 4



Persil et thym
14 g | 21 g



Sauce soya
2 c. à soupe |
2 c. à soupe



Farine tout usage
1 ½ tasse | 3 tasses



Crème sure
1 | 2



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



Poudre à pâte
3 c. à thé | 6 c. à thé



Purée d'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Champignons
113 g | 227 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer les scones

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Entre-temps, détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym des branches**.
- Dans un grand bol, fouetter la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **moitié du thym**, le **fromage**, la **poudre à pâte**, **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sucre**.
- Ajouter la **farine**, puis remuer jusqu'à ce que le tout soit tout juste combiné.
- Presser la **pâte** avec les mains pour former une boule, sans trop la compacter.
- Aplatir la **pâte** de manière à former un disque (2 disques) de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Couvrir d'une pellicule plastique et réserver au frigo pour refroidir.

2



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

3



Préparer et cuire le bœuf

- Couper les **champignons** en quatre.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**.
- Cuire de 5 à 8 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bœuf** dans un grand bol.

4



Cuire les légumes

- Réduire à feu moyen, puis ajouter dans la même casserole **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, la **mirepoix**, les **champignons**, le **thym** et la **purée d'ail**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **mirepoix** ramollisse légèrement.
- Ajouter le **bœuf** et le **jus restant** dans le bol.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** et le **bœuf** soient enrobés.

5



Cuire le ragoût

- Ajouter à la casserole le **concentré de bouillon**, la **sauce soya** et **3 tasses** (6 tasses) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-doux.
- Cuire de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres. (**CONSEIL** : Pour un ragoût moins épais, ajouter ¼ tasse [½ tasse] d'eau supplémentaire.)

6



Cuire les scones et servir le ragoût

- Couper le disque de **pâte de scone** en **8 pointes** (16 pointes) **égales**.
- Transférer les scones sur une autre plaque à cuisson couverte de papier parchemin.
- Badigeonner le dessus des **scones** de **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait**.
- Cuire au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés.
- Ajouter les **potatoes rôties** au **ragoût**. Bien mélanger.
- Répartir le **ragoût** dans les bols. Parsemer de **persil**.
- Servir les **scones** au **fromage** en accompagnement.

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).