

**Une expérience gustative ultime**

## **Ragoûts réconfortants**

**Quand il fait de nouveau plus froid dehors, nous aspirons à servir des plats réconfortants. C'est pourquoi nous avons rassemblé pour vous les ragoûts les plus savoureux, parfaits pour une journée d'automne pluvieuse.**

**Plus vous laissez mijoter ces ragoûts, plus vous créez de saveurs ... Mais cela ne veut pas dire que vous devez travailler vous-même pendant des heures! Allez, au travail ...**

## **Ragoûts pour les bons vivants**

**Êtes-vous un vrai bon vivant? Et vous ne pouvez pas vous contenter d'un délicieux morceau de viande juteuse? Ces délicieux ragoûts sont parfaits pour chaque vrai amateur de viande.**



Les plats principaux

**[Ragoût de veau revigorant](#)**



Les plats principaux

**[Ragout de sanglier à la bière Belge et a...](#)**



Les plats principaux

**[Boeuf Bourguignon](#)**

## Ragoûts belges

Les meilleurs ragoûts de “chez nous” ne peuvent pas manquer à l’appel. Ces classiques belges goûtent encore mieux après quelques heures sur le feu.



Les plats principaux

### [Carbonnades au genièvre de Hasselt](#)



Les plats principaux

**Poulet en sauce chasseur**



Les plats principaux

**Lapins aux pruneaux et à la Leffe**

## Ragoûts à l'orientale

**Ou préférez-vous un ragoût bien relevé? Notre sélection de ragoûts avec une touche orientale vous ravira certainement!**



Les plats principaux

[Dinde au curry et au coco](#)



Les plats principaux

### [Carbónadas à la Chilienne](#)



Les plats principaux

### [Ragoût indien au curry et patates douces...](#)

## Ragoûts énergétiques

Êtes-vous amateur de beaucoup de vitamines et d'énergie? Avec ces trois ragoûts sains à base de poulet, vous réalisez un repas délicieux et équilibré.



Les plats principaux

### [Ragoût de poulet et poivrons](#)



Les plats principaux

### [Poulet au marsala avec champignons](#)



Les plats principaux

### [Cuisses de poulet aux poireaux et fenouil...](#)

## Ragoût rapide

**Pas le temps? Ce ragoût n'a pas besoin de mijoter des heures sur le feu.**



Les plats principaux

**[Pot-au-feu express](#)**

---

**Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du ragoûts réconfortants? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.**

---