



5 conseils pour le ragoût parfait.

Voici comment réaliser le meilleur ragoût!

Voulez-vous aussi profiter d'un ragoût savoureux, tendre et fraîchement préparé? Nous avons hâte de faire mijoter ce délicieux ragoût. Car, admettons-le, un ragoût est maintenant facile à préparer et augmente la sensation d'agrément à table. La confort food idéale par une froide journée d'hiver.

Avec ce ragoût vous servez un vrai classique belge. Suivez nos conseils pour encore mieux réussir votre ragoût!

Choisissez la bonne viande

Choisissez de la viande de qualité et veillez à ce que la viande soit à température ambiante avant de commencer la préparation. Vous pouvez compter sur **150 à 200g de viande** par personne parce que la viande perd son volume original pendant la cuisson.

Choisissez toujours de la viande avec un peu de gras, cela donne plus de goût à votre ragoût et la viande devient plus tendre. Notre favorite est **la viande de bœuf** parce qu'elle est pourvue d'une bonne portion de gras.



Rôtissez la viande par portions

Un ragoût pour plus de 2 personnes? Alors il y a de fortes chances que votre poêle soit trop petite pour saisir la viande en une seule fois. Par conséquent, faites frire la viande brièvement mais vigoureusement en plusieurs portions, afin qu'elle ne cuise certainement pas de suite. Veillez toujours à utiliser une marmite à un fond épais afin que la chaleur puisse être répartie uniformément.

La patience est mère de la vertu

Plus votre ragoût mijotera longuement et calmement, plus la viande deviendra savoureuse et tendre. Laissez donc mijoter votre ragoût pendant **2 à 3 heures à feu doux**. La viande de votre ragoût est à parfaite si vous pouvez écarter les fibres avec les doigts. Le conseil le plus important pour réussir votre ragoût est le suivant: ne le laissez pas bouillir. **Le ragoût doit cuire doucement et certainement pas bouillir. Sinon, votre viande deviendra dure.**

Posez donc votre casserole sur le plus petit feu avec le couvercle en biais pour que la vapeur puisse s'échapper. Vous ne savez pas sur combien régler votre plaque de cuisson? Alors faites cuire votre ragoût au four. Préchauffez à 150 ° C, mettez le couvercle sur votre casserole (résistante au four!) et vous ne devez plus rien faire d'autre.



Utilisez la bonne bière et réchauffez-la

La bière préférée de grand-mère pour les ragoûts? C'est sans aucun doute la **Chimay ou la Rodenbach**. Et vu que vous avez chauffé la bière, la viande ne "sursaute" pas et elle devient super tendre. Ne passez donc pas cette étape!

Le moment des rehausseurs de goût

Pour ce ragoût à la belge, vous n'avez pas besoin de grand-chose pour l'assaisonner. Vous ajoutez **un ingrédient acide** grâce à la bière de grand-mère. Cela donne **plus de saveur et de variété** à votre ragoût.

Vous pouvez procurer une explosion de saveurs supplémentaires en ajoutant des légumes frais à votre ragoût. Si vous aimez un ragoût de bœuf doux, nous vous recommandons d'ajouter plus de carottes. Celles-ci ajoutent une touche sucrée à votre ragoût. Il est aussi préférable d'attendre que votre ragoût soit prêt pour l'assaisonner. Vu les nombreux rehausseurs de goût, il est difficile d'assaisonner votre ragoût à l'avance



Les meilleures recettes avec des carbonnades



Les plats principaux

[Carbonnades au genièvre de Hasselt](#)



Les plats principaux

[Carbonnades à la Chilienne](#)



Les plats principaux

[Carbonnades flamandes avec pain d'épice...](#)

Avez-vous déjà essayer une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet des carbonnades à la belge? Faites-le certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le #saveurspar.
