

## Le ragoût de ma mère



- \* 4 pommes de terre moyenne par personne (je prends des Agata)
- \* 6 topinambours (facultatif) par personne
- \* 1 branche de céleri
- \* 1 oignon moyen, 3 gousses d'ail
- \* viande d'agneau ou de veau pour ragoût (c'est meilleur avec de l'agneau)
- \* 2 carottes
- \* 1 blanc de poireau
- \* 1 poignée de champignons secs ou une petite boîte - les champignons secs sont bien meilleurs
- \* 2 giclées de concentré de tomate
- \* 1,5 l de bouillon de viande ou de légumes
- \* une vingtaine d'olives noires

Mettre les champignons à tremper dans de l'eau chaude.

Laver et tailler en bâtonnets, le céleri, les carottes, les topinambours.

Laver et couper en gros cubes les pommes de terre, les laisser dans l'eau.

Faire revenir la viande avec l'oignon, l'ail et le blanc de poireau ciselé.

Ajouter le concentré de tomates, poivre, herbes de Provence, couvrir de bouillon de viande et faire mijoter au moins 45 minutes (en fonction de la tendreté de la viande). Saler si besoin.

Au bout de ce temps ajouter les carottes, les champignons, les topinambours, le céleri et les pommes de terre.

Laisser mijoter encore 20 minutes. Ajouter les olives, couvrir, éteindre le feu et laisser reposer de 30 minutes à 1 heure.

*:: Je préfère ce ragoût quand il a beaucoup de jus, c'est comme ça que je le fais quand nous sommes en famille, mais on peut aussi faire diminuer le jus et faire une petite liaison avec de la sauceline par exemple.*

*:: Je fais toujours ce plat en avance car il est meilleur quand il repose et il est encore meilleur le lendemain.*

*:: Les champignons secs sont plus goûteux que les champignons en conserve qui sont plein d'eau et sont, à mon goût, sans saveur. Les champignons secs donnent un goût incomparable aux plats.*

*:: Je fais la base de la recette avec un mélange de légumes émincés que je garde au congélateur et j'ajoute les autres légumes à la fin, ainsi, ces derniers restent fermes et la sauce a quand même un bon goût de légumes.*