Elvea, L'Italie chez vous

Ragoût de cerf

Ingrédients pour 5 Personnes

800 g de	ELVEA Tomates pelées entières
1 kg de	viande de cerf à ragoût
1	carotte
1	échalot
2 branches de	céleri
200 ml de	fond de gibier
2 verres de	vin rouge
1	bouquet garni frais
2	pain d'épices
450 g de	tagliatelles
	parmesan (râpé)

Préparation

1. Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir la viande de cerf. Assaisonnez généreusement de sel et de poivre.
2. Retirez la viande de la cocotte, ajoutez un peu d'huile d'olive et faites revenir la carotte, l'échalote et le céleri finement émincés. Déglacez avec le vin rouge lorsque les légumes deviennent translucides. Ajoutez ensuite le fond de gibier ainsi que les tomates pelati d'Elvea. Écrasez-les grossièrement à la main en morceaux plus fins.
3. Rincez les boîtes de tomates Elvea avec un peu d'eau et versez ce liquide dans la sauce. Incorporez le bouquet garni et le pain d'épices, couvrez et laissez mijoter de 2 à 6 heures à feu très doux. Remuez de temps en temps pour éviter que la préparation n'attache.
4. Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Mélangez-les directement avec la sauce et remuez bien. Servez avec du parmesan râpé supplémentaire.

Info recette: Op Mijn Talloor