

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 1 H. 10 MIN FACILE

2 paquets d'émincés de filet
Garden Gourmet

2 bouteilles de bière brune

2 oignons blancs

1 tranche de pain brun

2 càs de moutarde

1 feuille de laurier

1 tranche de pain d'épice

1 càs de sirop liégeois

1 càs de beurre (vegan)

2 càs de farine

Poivre et sel

Frites

Découvre ce ragoût 100% vegan avec notre émincé de filet Garden Gourmet, accompagné de frites croustillantes.

PRÉPARATION**1. Cuire l'émincé de filet**

Faire chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et faire cuire les émincés de filet des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver dans un bol.

2. Faire revenir l'oignon

Faire chauffer un peu d'huile dans la même poêle et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Au bout de cinq minutes, ajoute la feuille de laurier et les émincés de filet à l'oignon.

3. Ajouter un peu de farine en remuant

Ajouter un peu de farine et cuire encore quelques minutes en remuant de temps en temps.

4. Verser la bière, le pain d'épices et le sirop liégeois

Ajouter ensuite la bière, le pain d'épices et le sirop liégeois.

5. Ajouter le pain et assaisonner avec du sel et du poivre

Enfin, étale la moutarde sur le pain et ajoute. Laisser mijoter le ragoût pendant 45 minutes à feu doux. Assaisonne avec du sel et du poivre.

6. Servir avec des frites maison !

Servir avec des frites maison. Régale-toi!

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**