Ragoût de sanglier aux carottes avec purée de topinambours au Brugge d'Or

Ingredienten:

Purée :

- 250 g de topinambours
- 1 gros persil tubéreux
- 200 g de Brugge d'Or râpé
- Sel et poivre

Légumes :

- 2 carottes rouges 1 gros oignon
- 1 panais
- 1 radis noir
- 10 feuilles de chou blanc

Ragoût :

- 750 g de sanglier
- 2 oignons beurre
- Sel et poivre
- 60 g de purée de tomates
- 1 c. à c. de vinaigre
- 1/8 l de bouillon de viande
- 1/8 l de vin rouge

Préparation:

Ragoût :

- Coupez la viande en dés et faites-la revenir dans du beurre avec l'oignon. Salez et poivrez.
- Ajoutez le vin, le bouillon, la purée de tomates et le vinaigre et faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Légumes :

- Nettoyez les carottes et utilisez un économe pour en faire de fines lamelles.
- Découpez grossièrement l'oignon.
- Découpez les feuilles de chou blanc en fines lamelles.
- Plongez ces légumes dans de l'eau salée jusqu'à mi-cuisson.

Purée :

- Nettoyez les topinambours et le persil tubéreux, découpez-les en dés et faites-les cuire dans de l'eau.

- Ensuite, mixez les topinambours et le persil tubéreux pour obtenir une purée onctueuse. Faites cuire à feu doux et ajoutez progressivement le fromage et les herbes jusqu'à ce que le fromage soit fondu dans le mélange de topinambours et de persil tubéreux.

Servez la viande, les légumes et la purée et accompagnez avec un peu de sauce et de persil haché.

4 personen
90 min
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/ragout-de-sanglier-aux-carottes-avec-puree-de-topinambours-au-brugge-dor>