RAGOUT DE SANGLIER, SAUCE AU FROMAGE NAZARETH



Instructions:
Faites revenir la viande dans le beurre avec les oignons, les échalotes et les oignons de printemps hachés grossièrement.

Assaisonnez de poivre, de poivre de Cayenne, de sel et de thym.

Ajoutez le bouillon de viande et laissez mijoter doucement pendant une heure, jusqu'à ce que la viande soit cuite. Remuez régulièrement.

Préparez un roux avec le beurre, la farine, le bouillon, le fromage, le poivre et le sel.

Ajoutez cette sauce à la viande et remuez jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.

Garnissez de ciboulette et de persil.

Serves:
4 people
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
3