BEERWULF.COM

Ragout d’été au fromage de chèvre

Saison Dupont
Saison & bière de garde | 6.5%

Oedipus Menneliefde
Saison & bière de garde | 6%

Les personnes -18 ans ne peuvent pas boire d’alcool

Ingredients

(pour 4 personnes)

- 1200g de pommes de terre
- 800g debetterave rouge cuite
- 3 gros oignons blancs
- 85g de beurre
- 250g de fromage de chèvre
- Sel et Poivre noir moulu

Préparation

Prendre une grande casserole et ajouter deux litres d'eau et environ 15g de sel. Couper les pommes de terre en quartier, avec la peau et les mettre dans l’eau directement. Quand l'eau bout, réduire le feu et mettre un couvercle sur la casserole. Ensuite, après 10 minutes environ, vérifier que les pommes de terre soient cuites puis retirer l’eau.

Ajouter avec les pommes de terre, la betterave tranchée et un oignon haché finement, laisser mijoter le tout tranquillement.

À côté, prendre une grande poêle et ajoutez 25 grammes de beurre ou un filet d’huile d’olive. Faire revenir les deux autres oignons finement émincés pendant 5-6 minutes.

Couper les 250g de fromage de chèvre en cubes et réserver.

Agrémenter les pommes de terre, la betterave et les oignons de poivres noirs et du restant de beurre. Puis mixer ou écraser le tout, pour obtenir une sorte de purée. Ajouter le fromage de chèvre à cette purée (les ¾), et mixer légèrement, afin qu’il reste quelques morceaux de fromage.

Dresser les assiettes en mettant la purée en dessous. Saupoudrer de fromage de chèvre et mettre quelques oignons par-dessus. Pour couronner le tout, un peu de poivre noir.