

Ragoût de légumes à la périgourdine

Pour 4 personnes.

4 oignons, 6 belles pommes de terre à chair ferme, 3 navets, 4 tomates fermes, 1 pincée de noix muscade râpée, 4 baies de genièvre, 1 feuille de laurier, 3 c à soupe d bouillon de viande (ou d'extrait de viande), 50 g de graisse d'oie, 100 g de gruyère râpé, sel et poivre.

Eplucher les oignons ; les couper en rondelles épaisses.

Faire bouillir une casserole d'eau ; plonger les tomates un instant dans l'eau bouillante, puis les peler ; les couper en rondelles de la même épaisseur que les oignons.

Eplucher les navets et les pommes de terre ; les laver ; les couper de la même façon que les oignons et les tomates.

Faire fondre la graisse d'oie à feu doux ; en verser la moitié dans un plat à gratin ; disposer dans le plat une couche d'oignons, une couche de tomates, une couche de navets, une couche de pommes de terre, etc. jusqu'à épuisement de ces éléments.

Râper la noix muscade ; saupoudrer le plat avec une pincée de la poudre obtenue ; saler et poivrer ; ajouter les baies de genièvre et la feuille de laurier ; arroser de bouillon ou d'extrait de viande dilué dans de l'eau ; saupoudrer de fromage râpé.

Faire chauffer le four (température moyenne).

Verser sur le fromage le reste de la graisse d'oie ; enfourner ; faire cuire à feu modéré pendant 35 mn (ou un peu plus, suivant la qualité des pommes de terre) ; piquer une aiguille dans les légumes ; si elle pénètre facilement, c'est que les légumes sont cuits.

Augmenter alors la chaleur du four ; faire gratiner le dessus du plat (soit environ 5 mn).

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.