



## Ragoût de bœuf vietnamien à la citronnelle



- 1 kg de bœuf à braiser (gîte, paleron, macreuse...)
- 1,5 l de bouillon de volaille (*de préférence, fait maison*)
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 4 à 5 branches de citronnelle
- 2 bâtons de cannelle
- 3 anis étoilés (badiane)
- 1 c. à c. de cinq-épices en poudre
- 2 c. à s. de sauce de poisson en saumure (nuoc mam pur non préparé)
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 1 c. à c. de sel fin (*tout dépend si le bouillon est déjà assez salé ou pas*)
- 1 c. à s. bombée de concentré de tomate
- 6 à 8 carottes
- Huile végétale (tournesol)
- Poivre du moulin

Epluchez et hachez l'ail et l'oignon.

Coupez la partie haute et fibreuse des tiges de citronnelle et jetez-les. Tranchez les bulbes transversalement en deux et écrasez-les avec le manche du couteau, cela permet de libérer les saveurs contenues dans les fibres à la cuisson.

Coupez la viande en gros dés. Mélangez-la dans un saladier avec l'oignon et l'ail hachés, le nuoc-mam, le sucre et la poudre 5 épices. Filmez et laissez mariner 30 minutes.

Dans une marmite en fonte, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Faites revenir à feu vif les cubes de bœuf avec leur marinade pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient grisés de tous côtés.

Ajoutez le concentré de tomates, les étoiles d'anis et la cannelle. Mélangez.

Versez le bouillon de volaille, ajoutez les tiges de citronnelle écrasées et le sel, mélangez. Couvrez et laissez cuire à feu moyen. Dès ébullition, baissez à feu doux et cuire à moitié couvert pendant deux heures, en surveillant.

Lavez et épluchez les carottes. Coupez-les en 3 morceaux, puis chaque partie en deux dans le sens de la longueur.

Vingt minutes avant la fin de la cuisson de la viande, ajoutez les carottes.

Si la sauce vous semble trop liquide, ajoutez un verre d'eau.

Goûtez, rectifiez.

Laissez la cuisson se poursuivre en faisant attention à ce que les carottes ne cuisent pas trop. Au besoin, laissez réduire à découvert si la sauce est trop liquide.

En fin de cuisson, poivrez et servez chaud.