

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 116

**Rubrik:** [Recette] : ragoût de veau à la Corse

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



## Ragoût de veau à la Corse

Cette recette corse était le plat fétiche de ma grand-mère. Mon papa l'a longtemps gardée sur lui comme un talisman. Mais, un jour, il l'a perdue, l'année même où notre merveilleuse mamie Giaco nous a quittés... C'eût été un drame si je n'en avais pas fait une copie.

Pour 6 personnes — Préparation: 30 minutes — Cuisson: 1 heure et 40 minutes

### INGRÉDIENTS

- 2 kg d'épaule de veau
- 2 cs + 1 filet d'huile d'olive
- 200 g d'oignons
- 200 g de lardons fermiers fumés
- 25 cl de vin blanc
- 4 tomates mûres et parfumées
- 1 cs bombée de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (2 feuilles de laurier, 3 brins de thym, 1 petite branche de céleri)
- 200 g d'olives vertes
- 300 g de petits champignons de Paris frais
- 600 g de farfalle
- 200 g d'oignons grelots
- 50 g de persil haché
- 100 g de parmesan frais
- Sel et poivre du moulin

### PRÉPARATION

Dans une cocotte, faites colorer le veau coupé en morceaux dans 2 cs d'huile d'olive chaude. Ajoutez l'oignon haché et les lardons. Mélangez. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire.

Ebouillantez les tomates avant de les peler, de les épépiner et de les concasser. Ajoutez-les à la viande avec le concentré de tomates. Salez et poivrez, puis ajoutez l'ail écrasé et le bouquet garni. Versez de l'eau pour couvrir la viande. Couvrez.

Aux premiers frémissements, ajoutez les olives dénoyautées. Baissez le feu et laissez cuire 1 heure 30, à feu doux, en remuant souvent. Réservez la

viande au chaud. Vérifiez l'assaisonnement et versez de la sauce pour éviter qu'elle ne se dessèche.

Faites légèrement colorer les champignons de Paris et les oignons grelots dans un filet d'huile d'olive. Faites cuire les farfalle dans une grande casserole d'eau bouillante salée en respectant le temps indiqué sur le paquet.

Répartissez la viande dans un plat creux. Couvrez avec la sauce, puis le mélange de champignons et les oignons grelots. Saupoudrez de persil haché et poivrez. Servez avec les pâtes et le parmesan fraîchement râpé à part.