

HISTOIRE DU RAGOUT DE FAMILLE

Dans notre famille il se fait avec du veau ou du bœuf. Seulement voilà, les parents de mon arrière grand-mère (grand-nany) habitaient en Algérie. A l'époque l'Algérie était un département Français. Il y a eu la guerre d'Algérie, et lorsqu'elle a obtenu son indépendance, mes arrières arrières grands parents sont rentrés en France comme beaucoup d'autres personnes.

Ils sont arrivés dans le Sud de la France, abandonnant tout en Algérie et avec très peu d'argent. Mais il fallait bien vivre et nourrir toute la famille et cela n'était pas tous les jours facile. De la viande, il n'y en avait pas tous les jours à table alors la maman de mon arrière grand-mère (mémé) inventa sa recette à elle et fit un ragoût sans viande mais également très bon. En fait elle remplaça la viande par des pâtes mais pas n'importe lesquelles par des nouilles et du poivron pour donner du goût et des carottes

Voici les ingrédients

- Des carottes
- Un poivron
- Un oignon
- Une gousse d'ail
- Un peu de farine
- Une tomate
- Une feuille de Laurier
- Du spigol (colorant alimentaire) à la place du Safran (qui est très cher)
- Sel et poivre.
- Des nouilles
- Des pommes de terre



Ensuite pour la réaliser, il faut dans une cocotte, mettre un peu d'huile Le ragoût se prépare de différentes façons mais toujours avec de la viande.

Faire revenir le poivron et le retirer. Faire revenir l'ail et l'oignon finement hachés avec une tomate coupée en dés. Ensuite on met un peu de farine pour faire épaissir la sauce (c'est ce que l'on appelle le roux). On rajoute l'eau et le spigol (colorant alimentaire), on assaisonne de sel et de poivre et on ajoute la feuille de laurier. On porte à ébullition, on ajoute les pommes de terre et les carottes pelées et coupées en morceaux pendant environ une trentaine de minutes. Pour finir, on rajoute les nouilles et le poivron pendant une dizaine de minutes.

Et voici le résultat final.



Miam Miam Floryan