

# au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres ....

## Ragoût de veau à la rhubarbe

Iran



J'ai fais un repas iranien avec quelques plats :  
un ragoût de viande hâchée à l'aubergine,  
un ragoût de veau à la rhubarbe (kholeshe rivas), un yaourt au concombre (mastav khar), du pickles d'aubergine, et du riz safran-épinette vinette. (c'est dans l'ordre contraire des aiguille de la montre sur la photo.)

Le ragoût de veau à la rhubarbe était excellent, surprenant....

Tout d'abord chauffer **2 cs d'huile**, y faire revenir **500g de ragoût d'agneau, de boeuf ou de veau**, lorsque la viande est bien brune, ajouter **1 tasse d'eau, du sel et du poivre**, laisser mijoter à couvert pendant 45 minutes.

Peler et couper **500 g de rhubarbe** en tronçon de 5 cm, chauffer **2 cs d'huile** dans une poêle et faire revenir la rhubarbe pendant 2 minutes. Ajouter à la viande.

Ajouter **1 à 2 cs de sucre de canne** dissout dans un tout petit peu d'eau chaude, couvrir partiellement et cuire encore 15 à 20 minutes, il faut que la rhubarbe soit en purée.

Au moment de servir, ajouter **quelques pistils de safran** écrasé et mélanger à **1 cs d'eau chaude**.

L'assiette n'était pas très colorée... mais ce que c'était bon.....