

Recette

Ragoût de bœuf & Légumes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Portions : 12

INGRÉDIENTS :

- 1 1/2 lbs (675 g) de bœuf en cubes
- 2 carottes, en gros dés
- 1 petit navet, en gros dés
- 4 à 5 pommes de terre, en gros dés
- 1 oignon, coupé mince
- 1 conserve (10 oz; 284 mL) de soupe condensée aux tomates
- 1 conserve (10 oz; 284 mL) de bouillon de bœuf
- 1/2 tasse (90 g) de farine
- Un peu de beurre, pour la cuisson
- Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION :

- Enrober les cubes de bœuf avec la farine
- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Sauter le bœuf et l'oignon quelques minutes, le temps de brunir légèrement la viande. Ajouter de l'eau 1 pouce (2,5 cm) au-dessus de la viande. Laisser mijoter pendant 30 minutes.
- Ajouter tous les autres ingrédients. Laisser mijoter pendant environ une heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre.