

# metro



## Ragoût de bœuf irlandais à la bière

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 19 Votes

8	0:20	2:20	2:40
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**3** Tranches de bacon à teneur réduite en sodium, hachées

**1 1/2 kg (3 lb)** Boeuf à ragoût, coupé en cubes

**60 ml (1/4 tasse)** Farine tout usage

**1 ml (1/4 c. à thé)** Poivre noir moulu

**341 ml (12 oz)** Bière brune (ou stout)

**3** Grosses carotte, tranchées

**30 ml (2 c. à soupe)** Bouillon de boeuf liquide Knorr® Bovril®

### Préparation

Préchauffer le four à 180°C (350 °F).

Dans un grand bol, mélanger le bœuf avec la farine et le poivre noir pour enrober; réserver.

Dans un grand poêlon antiadhésif profond, cuire le bacon à feu moyen-vif, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 5 minutes.

Ajouter le bœuf et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il brunisse, environ 10 minutes.

Incorporer les carottes et cuire, en remuant de temps en temps, pendant 2 minutes.

Ajouter la bière et le bouillon de bœuf liquide Knorr® Bovril®, en grattant les morceaux de bœuf brunis au fond du poêlon.

Amener à ébullition à feu vif.

Mettre le mélange dans une casserole ou un faitout de 3 L.

Cuire, avec couvercle, jusqu'à ce que le bœuf soit tendre, environ 2 heures.

Truc : Ajoutez des oignons hachés, du céleri haché et des tomates en dés pour un ragoût plus copieux.

Source : Knorr

## Accords bières et mets

**Robuste et maltée**

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.