

Boeuf bourguignon à la mijoteuse

- La recette parfaite de bœuf bourguignon (à la mijoteuse!)



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
4H

TEMPS TOTAL
4H15

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 1 tasse d'eau
- 2 lb de bœuf à ragoût coupés en cube
- 1 lb de petites patates
- 4 tasses de champignons coupés en morceaux
- 2 tasses d'oignons
- 2 tasses de carottes coupées en rondelles
- 2 tasses de vin rouge
- 1 mélange d'assaisonnement pour ragoût de bœuf
- Sel, poivre, paprika

Préparation :

1. Déposez le bœuf et les légumes dans la mijoteuse.
2. Dans un bol, mélangez l'eau, le vin rouge, le mélange d'épices, le sel, le poivre et le paprika.
3. Étendez sur le bœuf et les légumes.
4. Faites cuire à la mijoteuse pendant 8 heures à température basse ou pendant 4 heures à puissance élevée.

Bon appétit 😊

Si vous préférez un **bœuf bourguignon au four!**

Préparez cette copieuse recette de bœuf bourguignon à la mijoteuse. Le bœuf fond en bouche

tellement il est tendre.

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)