

R gout de boeuf aux tomates

- Recette facile de r gout de boeuf aux tomates!



Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- Un rôti de surlonge d'une livre et demi, coupé en cubes
- 1/2 oignon jaune coupé finement
- 3 gousses d'ail  minc es
- 3 cuillères à soupe et demie de farine
- 3 tasses (750 ml) de **sauce tomates**
- 3 tasses et demie (850 ml) de **bouillon de poulet**
- 2 grosses carottes coup es en d s
- 6   8 patates rouges, pel es et coup es en bouch es
- Sel et poivre

Préparation :

1. Faites chauffer l'huile dans un gros chaudron à feu moyen élevé.
2. Ajouter le b euf et le faire brunir de tous les côtés (environ 5 minutes).
3. Retirer la viande et mettre de côté.
4. Ajouter l'ail et les oignons. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Mélanger fréquemment.
5. Remettre la viande et saupoudrer de farine. Bien mélanger et faire cuire pendant 1 minute.
6. Ajouter la sauce tomates et le bouillon de poulet. Bien mélanger.
7. Ajouter les patates et les carottes. Mélanger.

8. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 1 heure. Mélanger à tous les 20 minutes.
9. Assaisonner de sel et de poivre.
10. Servir avec un bon pain baguette ou croûton.

“ *C'est une recette super facile qui constitue un repas de semaine parfait! Un délicieux ragoût de bœuf à la sauce tomates. Miam :)*

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

