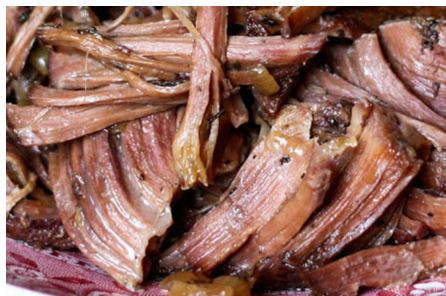


# Rôti de boeuf au vin rouge à la mijoteuse

- Une recette parfaite de rôti de boeuf au vin rouge dans la mijoteuse!



## Ingrédients :

- 2 lb et demi (1.13 kg) de ronde de bœuf
- 1 petit oignon jaune tranché finement
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de vin rouge
- 1 cuillère à thé de basilic
- 1/2 cuillère à thé de thym
- 1/2 cuillère à thé de marjolaine
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir

## Préparation :

1. Mettre le rôti dans la mijoteuse.
2. Combinez toutes les épices dans un petit bol et saupoudrez la viande.
3. Ajouter les oignons et le liquide.
4. Faites cuire à LOW pendant 8 à 10 heures.
5. Lorsque la viande est bien prête, effilochez, mélanger et continuer à faire cuire pendant 30 minutes dans le liquide.

*C'est une recette de rôti de boeuf vraiment très facile à faire qui cuit tranquillement dans un bouillon de vin rouge et d'épices absolument délicieux!*



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