

Ragoût de boeuf chunky à la mijoteuse

- Le ragoût de boeuf chunky à la mijoteuse et sa sauce délicieuse!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
8H

TEMPS TOTAL
8H20

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 1 lb de palette de bœuf désossée, coupée en cubes
- 3 branches de céleri coupées en dés
- 3 grosses carottes coupées en rondelles
- 2 pommes de terre, pelées et coupées en bouchées
- 1/2 tasse (125 ml) de poivron rouge, ou vert, ou jaune (au goût)
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe de thym frais ou séché
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (divisé)
- 1/2 cuillère à thé de sel kosher
- 3/4 de cuillères à thé de poivre noir
- 2 tasses et demie (625 ml) de bouillon de bœuf faible en sodium
- 1/2 tasse (125 ml) de vin rouge
- 1/4 de tasse (65 ml) de persil (pour la garniture)

Préparation :

1. Saupoudrer la viande de sel et de poivre.
2. Mettre la farine dans un bol. Trempez les cubes dans la farine afin qu'ils soient bien couverts.
3. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu élevé. Faites brunir le bœuf de tous les côtés et retirez du feu. On ne veut pas les cuire à cet étape, seulement les saisir.
4. Ajouter le bœuf et le restant des ingrédients à la mijoteuse.
5. Faites cuire à LOW pendant 6 à 8 heures.

6. Retirer la feuille de laurier avant de servir.

“ *Cette recette à la mijoteuse avec des cubes de bœuf est super simple à faire, la viande est très tendre et la sauce savoureuse!* ”

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