



RAGOÛT DE BOEUF

Portions
8-10

Préparation
15-20 minutes

Cuisson
4-8 heures

Préparation

Chauffer l'huile dans le bol du mijoteur et faire dorer le boeuf par morceaux. Ensuite, ajouter tous les autres ingrédients restants dans le bol avant de le placer dans le mijoteur.

Cuire ensuite le ragoût soit à basse température pendant 8 heures soit à température élevée pendant 4 à 6 heures.

Ingrédients

- 1 kg de boeuf coupé en dés
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 carottes, coupées en morceau de 2 cm environ
- 2 oignons, coupés en 2 morceau d'environ 2 cm
- 1 brin de romarin
- 2 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 1 litre de bouillon de boeuf chaud
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs