



Boeuf au sirop d'érable

PORTIONS

4 à 6

TEMPS DE CUISSON

2 à 3 heures

Ce plat au goût d'antan en tentera plusieurs. La saveur généreuse du traditionnel sirop d'érable s'entremêle aux bonnes odeurs de thym et de laurier. Lentement mijoté, ce ragoût de bœuf n'en sera que plus délectable.

Cuisson à la mijoteuse:

Commencez la préparation selon la méthode présentée ci-contre. Déposez la viande et les légumes dans la mijoteuse. Saupoudrez de farine et remuez. Ajoutez 250 ml (1 tasse) de bouillon et les autres ingrédients, à l'exception du thym. Couvrez et faites cuire de huit à dix heures à faible intensité. Une heure avant la fin de la cuisson, ajoutez le thym.

Ingrédients

- 1 kg (2 lb) de cubes de boeuf à ragoût
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 1 oignon haché
- 2 carottes coupées en petits cubes
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de boeuf
- 60 ml (4 c. à soupe) de sauce chili
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- Faire dorer la viande sur toutes les faces dans l'huile chaude.
- Faire de même avec l'oignon et les carottes.
- Déposer le boeuf et les légumes dans une casserole profonde et saupoudrer de farine.
- Remuer et faire cuire une à deux minutes sur le feu.
- Verser le sirop d'érable, le bouillon de boeuf, la sauce chili, l'ail, le thym et le laurier. Saler et poivrer.
- Couvrir et laisser mijoter sur un feu doux de deux à trois heures ou jusqu'à ce que le boeuf soit tendre.