

# metro



## Burritos au bœuf à la mijoteuse

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 4:00 CUISSON | 4:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

15 ml Huile végétale  
(1 c. à soupe)

1 kg Poitrine de boeuf désossée (ou bifteck de  
(2 lb) flanc), parée

2 Poivrons verts moyens, hachés

1x640 ml Sauce pour pâtes  
(1x22 oz)

1 Cube de bouillon de boeuf Knorr®

3 Gousses d'ail, hachées

12 Tortillas à la farine de taille moyenne, chaudes

### Préparation

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole ou un faitout à feu moyen-vif et faire revenir la poitrine de bœuf.

Retirer la poitrine et réserver.

Cuire les poivrons verts dans la même casserole, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 4 minutes.

Transférer dans la mijoteuse.

Incorporer la sauce pour pâtes, le cube de bouillon de bœuf Knorr® et l'ail.

Cuire avec couvercle à intensité ÉLEVÉE de 4 à 6 heures ou à FAIBLE intensité de 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que la poitrine se défasse à la fourchette.

Retirer la poitrine de la sauce; laisser refroidir légèrement, puis déchiqeter avec deux fourchettes.

Remettre dans la sauce et servir enroulé dans les tortillas.

Servir, si désiré, avec de la guacamole, du fromage râpé, de la crème sure faible en gras ou vos garnitures préférées.

Toujours laisser reposer la viande au moins 5 minutes après la cuisson.

Elle pourra ainsi se détendre et retenir ses jus savoureux pour ces délicieux burritos.

Truc : Essayez de les servir avec des tortillas de blé entier pour un apport accru en fibres que vos enfants ne remarqueront même pas!

Source : Knorr

---

## Accords bières et mets



### **Robuste et maltée**

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---