

# Cubes de bœuf et bacon à la bière noire dans la mijoteuse

- La recette facile de cubes de bœuf et bacon à la bière noire dans la mijoteuse!



## Ingrédients :

- 8 onces/225 grammes de bacon coupé en petits morceaux (cuit)
- 3 lb (1.3 kg) de cubes de bœuf
- 1 cuillère à thé de sel Kosher
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir
- 2 oignons jaunes coupés finement
- 5 pommes de terre Yukon coupées en morceaux de 2 pouces
- 5 carottes pelées et coupées en morceaux
- 2 branches de céleri coupé
- 4 tasses (1 litre) de bouillon de bœuf
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 bière noire de 354 ml (style Guinness Extra Stout)
- 1/4 de tasse (65 ml) de pâte de tomates
- 4 branches de thym
- 1 cuillère à thé de sucre
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine

## Préparation :

1. Ajouter les oignons, les patates, carottes, céleri, la moitié du bacon, le bouillon, l'ail, la bière, le sel, la pâte de tomates, le thym et le sucre.
2. Bien mélanger.

3. Ajouter le bœuf.
4. Faites cuire à LOW pendant 7 heures.
5. Mélanger le beurre et la farine. Ajouter à la mijoteuse.
6. Faire cuire 1 autre heure ou jusqu'à ce que ça ait épaissi.
7. Avant de servir, ajouter le restant de bacon!



*Amateur de Guinness et de cubes de bœuf mijotés avec du bacon? Cette recette super facile est pour vous :)*

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