



# Mijoté de boeuf à la bière à la mijoteuse

PORTIONS

**4**

TEMPS DE PRÉPARATION

**10 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**7 heures à faible intensité (mijoteuse)**

---

## Information nutritionnelle

Par portion: calories 810; protéines 58 g; M.G. 15 g; glucides 109 g; fibres 11 g; fer 9 mg; calcium 156 mg; sodium 852 mg

---



Simple et délicieux, ce [boeuf](#) à la bière sans pré-cuisson deviendra rapidement votre recette à la [mijoteuse](#) préférée!

## Ingrédients

- 750 g (environ 1 2/3 lb) de cubes de boeuf à ragoût
- 1 oignon haché
- 2 carottes coupées en rondelles
- 2 panais coupés en rondelles
- 8 à 10 pommes de terre gelottes coupées en deux
- Sel et poivre au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché

### Pour la sauce:

- 2 contenants de sauce demi-glace prête à servir de 300 ml chacun
- 250 ml (1 tasse) de bière noire
- 60 ml (1/4 de tasse) de pâte de tomates
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 5 ml (1 c. à thé) de thym haché
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

## Étapes

- 1 Dans la mijoteuse, mélanger les ingrédients de la sauce. Ajouter les cubes de boeuf, l'oignon, les carottes, les panais et les pommes de terre. Saler et poivrer. Remuer.
- 2 Couvrir et cuire de 7 à 8 heures à faible intensité.
- 3 Au moment de servir, garnir de persil.