



5 15

Ragoût de boeuf à la soupe à l'oignon à la mijoteuse

PORTIONS

6

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

7 heures à faible intensité (mijoteuse)

Information nutritionnelle

Par portion: calories 533; protéines 42 g; matières grasses 21 g; glucides 41 g; fibres 5 g; fer 5 mg; calcium 296 mg; sodium 488 mg

Quand vous avez envie d'une recette réconfortante, êtes-vous plus de type [ragoût](#) de boeuf ou soupe à l'oignon? Nul besoin de vous départager: cette recette de ragoût de [cubes de boeuf](#) réunit les deux. N'oubliez pas de l'accompagner de croûtons de pain gratinés!

Ingrédients

- 800 g (environ 1 3/4 lb) de cubes de boeuf à ragoût
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons jaunes émincés
- 2 oignons blancs émincés
- 2 oignons espagnols émincés
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine tout usage
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de boeuf
- 180 ml (3/4 de tasse) de bière à la pomme
- 3 tiges de thym frais hachées
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre au goût

Pour les croûtons:

- 1/2 baguette de pain
- 375 ml (1 1/2 tasse) de fromage suisse râpé
- 10 ml (2 c. à thé) de thym frais haché

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Éponger les cubes de boeuf à l'aide de papier absorbant.
- 2 Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Faire dorer quelques cubes de boeuf à la fois sur toutes les faces de 2 à 3 minutes. Transférer les cubes dans une grande mijoteuse.
- 3 Dans la même poêle, cuire les oignons de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer les oignons dans la mijoteuse, puis saupoudrer de farine. Remuer.
- 4 Ajouter le bouillon, la bière et les fines herbes. Saler, poivrer et remuer. Couvrir et cuire de 7 à 8 heures à faible intensité.

- 5 Environ 20 minutes avant la fin de la cuisson, préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 6 Couper la baguette de pain en huit tranches. Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, déposer les tranches de pain. Garnir de fromage, puis parsemer de thym.
- 7 Cuire au four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les croûtons soient dorés.
- 8 Servir le ragoût avec les croûtons.