

Ragoût de boeuf traditionnel

- La meilleure recette de ragoût de boeuf traditionnel!



CUISSON
2H

TEMPS TOTAL
2H

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 4 tasses (1 litre) de **bouillon de bœuf maison**
- 2 lb (0.9 kg) de rôti de palette, coupé en cubes de 1 pouce
- 3 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 échalote française coupée finement
- 1 tasse (250 ml) de poivron rouge coupé en dés
- 1 boîte de crème de champignon condensée
- 1 boîte (petite) de pâte de tomates
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un grand bol, saupoudrer le bœuf de farine et bien secouer afin de recouvrir celui-ci.
2. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans un grand chaudron et faites brunir la viande. Mettre de côté.
3. Ajoutez les échalotes et faites revenir pendant 2 à 3 minutes.
4. Ajoutez l'ail et faites cuire pendant une minute.
5. Ajouter les poivrons, la pâte de tomates, le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire et le bœuf. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 1 heure.
6. Au bout d'une heure, ajouter la crème de champignon et continuer à mijoter pendant 30 minutes.
7. Servir et manger chaud!

“ *Une bonne vieille recette de ragoût de boeuf comme dans le bon vieux temps!*

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