

CASSEROLE BOEUF ET LÉGUMES

- | | |
|----------|---|
| | Huiled'olive |
| 1 | oignon, coupé en cubes |
| 1 | carotte, coupé en cubes |
| 1 | poireau, coupé en tranches 1 pouce |
| 1 | tige de céleri, coupé en cubes |
| 2 | gousses d'ail, dégermées et écrassées |
| 1 | contenant de champignons, tranchés |
| 1 lb | (450 g) de bœuf à braiser, coupé en cubes |
| | Farine tout usage |
| 2 | tiges de thym |
| 3 tasses | (750 ml) de bouillon de bœuf |
| 2 | c. à soupe de concentré de tomates |

- 1, Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile. Faites-y dorer l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et l'ail. Ajoutez les champignons et faites-les dorer. Retirez les légumes et réservez-les.
- 2, Enrobez le bœuf de farine. Dans la même casserole, ajoutez de l'huile, faites-la chauffer et faites-y dorer la viande.
- 3, Remettez les légumes dans la casserole. Ajoutez le thym, le bouillon de bœuf et le concentré de tomates. Remuez et assaisonnez. Baissez le feu et laissez mijoter 1h30 ou jusqu'à tendreté de la viande.

Ce repas est bon à sen licher les doigts