

Ragoût de boeuf, à la mijoteuse

Recette de : BUCHKO

allrecipes



(6)

Ajoutée aux favoris de 98 chef(s)

Moyen

🕒 Prêt en : **12 heures 20 minutes**

Photo de : Dianne

Un ragoût santé, délicieux et plein de vitamines, qui contient carottes, céleri, pommes de terre, herbes et épices. Vous ne serez pas déçus!

Ingrédients

Portions: 6

- 2 lb de cubes de boeuf à ragoût
- 1/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé de paprika
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 oignon haché
- 1 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 3 pommes de terre, en dés
- 4 carottes, tranchées
- 1 branche de céleri, haché

Méthode de préparation

Préparation : **20 minutes** | Cuisson : **12 heures**

1. Placer la viande dans le bol de la mijoteuse. Dans un petit bol, combiner la farine, le sel et le poivre; saupoudrer sur la viande et mélanger pour couvrir tous les cubes de boeuf. Ajouter l'ail, la feuille de laurier, le paprika, la sauce Worcestershire, l'oignon, le bouillon, les pommes de terre, les carottes et le céleri.
2. Couvrir et cuire à puissance basse (LOW) pendant 10-12 heures, ou à puissance élevée (HIGH) pendant 4-6 heures.

Recette fournie par : Allrecipes

Dernière mise à jour : 21 oct. 2014

Droits réservés à 2014 Allrecipes.com, Inc.