

[Recettes](#) / [Ingrédient](#) / [Viandes et volailles](#) / [Viandes](#) / [Bœuf](#) / [Plats de boeuf](#) / [Ragoûts de boeuf](#)

Ragoût de boeuf, à la mijoteuse



14 commentaires

160 fois ajoutée aux favoris

12 h 20 min

J'ai fait cette recette

3433 utilisateurs ont fait cette recette.

Photo de : Dianne

1 / 1

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



BUCHKO

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 ½ tasse de bouillon de boeuf
- 3 pommes de terre, en dés
- 4 carottes, tranchées
- 1 branche de céleri, hachée

Ma liste d'épicerie

Votre liste d'épicerie à portée de main, où que vous soyez. C'est facile et gratuit!

Étapes de préparation

Préparation : 20 min > Cuisson : 12 h >

Prêt en : 12 h 20 min

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.

Recettes similaires

Ad by DNSUnlocker