

Recettes du Québec<http://www.recettes.qc.ca>[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)[Fermer la fenêtre](#)

Boeuf au barbecue

Préparation : 10 min**Cuisson :** 300 min**Portions :** 6**Cette recette est :** Publique**Catégorie :** Mijoteuse

Ingrédients

2lbs de cubes de boeuf à ragoût

1 tasse de Ketchup

1/4 tasse d'eau froide

1 enveloppe de soupe à l'oignon

1/4 tasse de cassonnade

1/2 cuil. à thé de moutarde préparée

1/4 tasse de vinaigre

Étapes

Étape 1:

Mélanger tous les ingrédients sauf le boeuf, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Étape 2:

Par la suite, y ajouter le boeuf et déposer le tout dans une mijoteuse.

Étape 3:

Laisser cuire environ 5 heures à feu élevé.

Commentaires

Cette recette est excellente, simple et rapide...Vous pouvez l'accompagner de pomme de terre purée ou encore avec un riz blanc.

Recette par : mignone_mtl