

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

Bouilli maison**Préparation :** 15 min**Cuisson :** 240 min**Portions :** 8**Macération :** aucun**Cette recette est :** Publique**Catégorie :** Mijoteuse**Ingrédients**

2 lbs de boeuf en cubes:(côtes-croisées)

1 lb de lard salé: (entrelardé)

2 oignons moyens

5 pommes de terre

5 carottes

1 chou coupé en 4

1 navet coupé en morceaux

3 branches de céleri

2 sachet de bovril en poudre

1/4 lb de beurre ou moins

Poivre et sel

Eau.

Étapes**Étape 1:**

Dans une grande cocotte, faire revenir l'oignon dans du beurre.

Étape 2:

Ajouter le bouillon de boeuf non dilué ajouter 4 tasses d'eau.

Étape 3:

Laisser mijoter 30 minutes.

Étape 4:

Ajouter le lard coupé en morceau.

Étape 5:

Ajouter les légumes Sel et poivre.

Étape 6:

Couvrir d'eau Mettre le couvercle.

Étape 7:

Mijoter à feu-doux:(4 heures).

Étape 8:

Servir avec pain-croûté.