

Cubes de Bœuf aux Légumes.

6 à 8 Tranches de Bacon quit Garder Le.
GRAS de la
Cuisson)

2 à 3 Livres de cubes de bœuf à Fondue
Bourguignonne ou autre partie plus
économique).

1 Tasse d'oignon haché

1 Feuille de LAURIER.

1 c. À Thé de GRAINE de céleri
sel et poivre.

CAROTTE, NAVET et Pomme de Terre. coupe.
en Lanières.

3 Boîtes de Bouillon de Bœuf + 3 Boîtes.
D'eau.

DANS LE GRAS du BACON, FAIRE DORER Les
oignons et Rissoler ensuite les cubes de
Bœuf. Y verser ensuite le Bouillon de
Bœuf et L'eau. Assaisonner et Laisser
mijoter pendant 50 minutes. Ajouter Les
Légumes et Laisser cuire jusqu'à ce
que Les Légumes soient tendres.