

# BOEUF AU VIN ROUGE À LA MIJOTEUSE



**PRÉPARATION : 25 MIN**

**CUISSON : 6 H**

**RENDEMENT : 4 À 6 PORTIONS**

## INGRÉDIENTS

- 8 à 12 pommes de terre grelots (ou 4 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en deux)
- 4 carottes, pelées et coupées en deux sur la longueur
- 1,5 kg (3 1/2 lb) de rôti de palette de boeuf sans os et coupé en gros cubes de 4 cm (1,5 po)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons, coupés en quartiers
- 4 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés en conserve
- 3 branches de thym frais
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Déposer les pommes de terre et les carottes dans le fond de la mijoteuse.
2. Dans une grande poêle, dorer la viande dans l'huile.
3. Saler et poivrer et déposer dans la mijoteuse.
4. Dans la même poêle, dorer les oignons et l'ail.
5. Ajouter de l'huile au besoin.
6. Saupoudrer de farine et poursuivre la cuisson 1 minute.
7. Ajouter le vin et porter à ébullition en remuant.
8. Verser dans la mijoteuse et ajouter le bouillon, les tomates et le thym.
9. Couvrir et cuire à chaleur élevée environ 6 heures ou à chaleur douce environ 8 heures, jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.
10. Retirer le thym.
11. Rectifier l'assaisonnement.

*Note:* La recette peut aussi être cuite dans une casserole au four à 150 °C (300 °F) pendant environ 4 heures.