

Recette Ragoût de boeuf mijoté

Ingrédients

1 lb de cubes de boeuf à ragoût
farine
1/2 sachet de soupe à l'oignon
poivre au goût
1,5 tasse de bouillon de boeuf
1 c. à thé de paprika
1 c. à table de sauce Worcestershire
1 c. à table de sauce soya
2 gousses d'ail hachées finement
1/4 tasse de sauce Chili
4 carottes coupées en rondelles
1 petit navet, en cubes
1 gros oignon, tranché
choux de Bruxelles (facultatif)
4 ou 5 pommes de terre, en cubes
6 ou 7 branches de céleri
1 feuille de laurier

Étapes

1. Dans un bol, mélanger la farine, le poivre, le paprika et la soupe à l'oignon. Enfariner les cubes de boeuf avec le mélange de farine.
2. Déposer les cubes de boeuf dans la mijoteuse. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger.
3. Cuire à High pendant 6 ou 7 heures.