

Boeuf à l'érable à la mijoteuse

Préparation : 15 min

Cuisson : 465 min

Portions : 4

Ingrédients

3 lb de cubes de boeuf L'Original Packing Ltd.

2 c à soupe d'huile végétale

1 oignon

3 grosses carottes coupés en grosses rondelles

3 c à soupe de farine

1/2 tasse de sirop d'érable

1 tasse de bouillon de boeuf Berthelet

4 c à soupe de sauce chili

2 c à thé d'ail haché

1 branche de thym

1 feuille de laurier

Sel et poivre

Patates grelots coupées en deux



Étapes

Étape 1:

Faire dorer les cubes dans l'huile à feu vif de tous les côtés et faire de même avec l'oignon et les carottes. Ensuite mettre la viande dans la mijoteuse. Saupoudrer de farine et remuer. Ajouter les carottes et oignons.

Étape 2:

Dans un bol mélanger le bouillon, le sirop, l'ail, la sauce chili, et la feuille de laurier. Saler et poivrer. Mettre la sauce dans la mijoteuse et par dessus toutes les patates coupées.

Étape 3:

Cuire à low environ 8 hrs ajouter le thym frais une heure avant la fin de la cuisson. Si on a le temps, cuire des petites fèves jaunes et vertes dans l'eau à part avec un peu de sirop d'érable et de beurre. Délicieux.