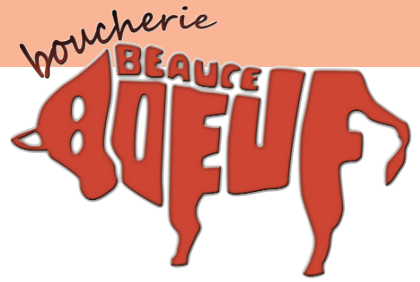


Les bonnes recettes



Boeuf aux légumes

Ingrédients

- 1 livre 1/2 de boeuf haché
- 1 gros oignon en tranches minces
- 3 carottes en rondelles
- 2 tranches de navets en dés
- 3 branches de céleri en dés
- 4 à 5 pommes de terre moyennes en cubes
- Tranches de chou
- 1 boîte de soupe aux tomates
- 1 tasse de jus de tomates
- 1 c.à table ou plus de basilic
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Cuire la viande haché, salé et poivré au goût.
2. Mettre la viande au fond de la mijoteuse, ajoutez un rang d'oignon, un rang de carotte, un rang de navet, un rang de céleri et un rang de pomme de terre.
3. Recommencer les rangs jusqu'à épuisement des légumes. Couvrir avec le chou, ajouter sel et poivre au goût.
4. Mélanger la soupe aux tomates, le jus et le basilic, verser sur le tout.
5. Faire cuire à LOW pendant 6 à 7 heures. Brasser à la mi-cuisson.

toutes ces recettes et encore plus sur

www.beauceboeuf.com