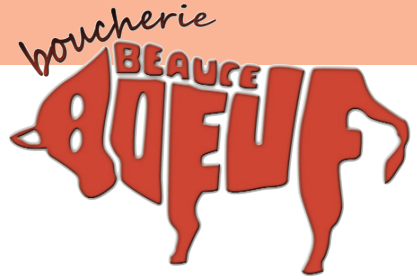


Les bonnes recettes



Boeuf au vin

Ingrédients

- 2 lb cubes de boeuf de 2 pouces
- 1/2 tasse d'eau chaude
- 2 c. à thé de bouillon de boeuf en poudre
- 1 1/4 tasse de crème de champignons condensée
- 1 1/4 tasse de morceaux de champignons, en conserve
- 1 1/2 oz sachet de préparation pour soupe à l'oignon
- 1/2 tasse de vin rouge (ou vin sans alcool)

Préparation

1. Mettre les cubes de viande dans une mijoteuse électrique
2. Dans un bol moyen, délayer le bouillon de boeuf en poudre dans l'eau chaude.
3. Ajouter la crème, les champignons, le sachet de soupe et le vin. Remuer. Verser le mélange sur le boeuf. Couvrir.
4. Cuire à feu doux pendant 7-9 hres ou à feu vif, de 3½-4½ hres. Donne 6 2/3 tasses.

toutes ces recettes et encore plus sur

www.beauceboeuf.com