

# Cubes de bœuf et carottes façon campagnarde

---



## Ingrédients

2 kg (4 lb) de cubes de bœuf  
60 ml (4 c. à soupe) d'huile et/ou de beurre  
4 à 6 carottes coupées en tronçons  
1 oignon en quartiers  
50 g (3 c. à soupe) de base demi-glace (MC12004)  
500 ml (2 tasses) d'eau froide  
125 ml (1/2 tasse) de jus de tomate  
5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire  
Sel et poivre au gout

---

## Préparation

- 1- Colorer les cubes de bœuf dans un poêlon avec l'huile et le beurre.
- 2- Suer les légumes et réserver.
- 3- Mélanger la base demi-glace avec l'eau froide, le jus de tomate et la sauce Worcestershire, puis verser sur la viande et les légumes.
- 4- Porter à faible ébullition et, par la suite, laisser mijoter à couvert au four à 350 °F (180 °C) environ 1 ½ à 2 heures ou jusqu'à tendreté de la viande et des légumes.
- 5- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Variante : On peut ajouter des pommes de terre gelots et aussi des tranches de bacon cru coupées en morceaux.

Option de cuisson : Cette recette peut être faite à la mijoteuse. Cuire à température basse de 6 à 8 heures ou à température élevée de 3 ½ à 4 heures.

Rendement : Donne environ 7 à 8 portions de 300 g de mélange

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires ou pommes de terre

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG