

Boeuf bourguignon à la mijoteuse



Ingrédients :

2 kg (4 lb) de cubes de bœuf, pas trop gros
200 g (1 ¼ tasse) de base pour sauce demi-glace MC-12004
1,5 litre (6 tasses) d'eau froide
6 carottes en rondelles minces
6 pommes de terre en dés
500 ml (2 tasses) d'oignons perlés, égouttés et rincés
1 barquette de champignons frais coupés en deux
30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate
5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
5 ml (1 c. à thé) de persil 9K074
5 ml (1 c. à thé) de thym 1W9L034
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail 9K027
5 ml (1 c. à thé) de basilic 1W9L069
5 ml (1 c. à thé) de sel de céleri 1W9L058
Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Préparer la sauce en mélangeant la base demi-glace et l'eau froide. Réserver.
2. Dans un poêlon, colorer les cubes de bœuf avec du beurre et de l'huile de canola. Placer dans la mijoteuse.
3. Ajouter la sauce demi-glace et le reste des ingrédients dans la mijoteuse. Remuer.
4. Couvrir et cuire 3 à 4 heures à haute intensité.

Note : On peut ajouter du vin rouge (60 ml ou ¼ de tasse) au début de la cuisson.

Rendement : Donne environ 10 à 12 portions.