

Ragoût de bœuf à l'ancienne

(6 portions)

30 ml d'huile (non incluse)

1 lb de cubes de bœuf

1 oignon coupé en dés

3 gousses d'ail hachées

1 sachet d'épices *

2 sachets de vinaigrette balsamique (30ml)

1 boîte de 398 ml de sauce tomate

2 tasses d'eau

1 tasse de carottes coupées en dés

1 tasse de pommes de terre coupées en dés



*Votre sachet d'épices contient : 30 ml farine, 30 ml bouillon de bœuf, 5 ml sel et 5 ml poivre.

1. **Chauffer** l'huile dans un chaudron à feu moyen fort jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Faire brunir les cubes de bœuf.
2. **Ajouter** les oignons et l'ail au chaudron puis cuire de 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajouter de l'huile au besoin. Ajouter le sachet d'épices, les vinaigrettes balsamiques, la sauce tomate et l'eau.
3. **Laisser mijoter** sur la cuisinière pendant une heure jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.
4. **Ajouter** les légumes et cuire de 30 à 40 minutes de plus, jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Servir.