

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

N'oubliez pas de commenter cette recette après l'avoir essayée !

Boeuf au vin (mijoteuse)

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 450 minutes

Portions: 8

Ingrédients

- 2 1/8 lbs bifteck de noix de ronde, coupé en cubes de 2 pouces
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau chaude
- 2 c. à thé (10 g) de bouillon de boeuf en poudre
- 1 1/4 tasse (10 oz; 284 ml) de crème de champignons condensée
- 1 1/4 tasse (10 oz; 284 ml) de morceaux de champignons, en conserve, égouttés
- 1 1/2 oz sachet (environ 50 g) de préparation pour soupe à l'oignon
- 1/2 tasse (125 ml) de vin rouge (ou vin sans alcool)



Méthode

- 1 Mettre les cubes de viande dans une mijoteuse électrique de 6 L.
- 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 3 1/2-4 1/2 hres. Donne 6 2/3 tasses.