

Boeuf à la bière et aux légumes du potager



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **4 à 6 portions**

Ingrédients

1. 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
 2. 2 gros oignons tranchés finement
 3. 675 g (1 1/2 lb) de boeuf à ragoût en cubes de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
 4. 125 ml (1/2 tasse) de farine
 5. 341 ml (12 onces) de bière
 6. 750 ml (3 tasses) de bouillon de boeuf
 7. 10 ml (2 c. à thé) de cassonade
 8. 1 orange, zeste et jus
 9. Au goût, sel et poivre
 10. 3 carottes tranchées
 11. 1 rutabaga en cubes
 12. 2 patates douces en cubes
 13. 12 pommes de terre rouges grelot lavées
 14. 1 petit paquet de champignons café lavés
 15. 5 ml (1 c. à thé) de thym séché
-

Méthode

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile. Faire revenir les oignons pendant deux minutes.
2. Ajouter les cubes de boeuf et faire revenir de 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Incorporer la farine et bien mélanger.
3. Faire cuire 2 minutes de plus en brassant continuellement. Ajouter la bière en petites quantités. Brasser continuellement en raclant le fond de la casserole.
4. Ajouter le bouillon de boeuf, la cassonade, le zeste et le jus de l'orange, le sel et le poivre. Laisser mijoter pendant 1 heure 30 minutes à feu doux-moyen.

5. Ajouter les légumes ainsi que les fines herbes et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
6. Ajouter au besoin un peu de bouillon de boeuf.