

# Bouilli québécois



PRÉPARATION

**25**

MINUTES

CUISSON

**1h50**

HEURE

**4**

PORTIONS

## INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à soupe) Huile végétale
- 1 Oignon, haché
- 590 g (1 ¼ lb) Cubes de boeuf à ragoût
- 1L (4 tasses) Bouillon de boeuf
- 5ml (1 c. à thé) Saugé
- 5ml (1 c. à thé) Romarin
- 2 Laurier
- Au goût, poivre fraîchement moulu
- 30 Haricots verts
- ½ Chou vert, en quartiers
- 3 Carotte, en rondelles
- 2 Pommes de terre, coupées en six
- 125 ml (½ tasse) Feuilles de céleri (facultatif)

## ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon.
- Ajouter les cubes de boeuf et faire saisir de tous côtés.
- Ajouter le bouillon de boeuf et les épices.
- Couvrir et faire cuire au four pendant 45 minutes.
- Ajouter les haricots, le chou vert, les carottes, les pommes de terre et les feuilles de céleri.

Marché  
**Richelieu**

*Complice de votre quotidien*

Richelieu recommande les produits Irresistibles et Selection

*Irresistibles*

**Selection**