CUBES DE BOEUF AU SEVEN UP



1 lb (450 gr) de cubes de bœuf
1 c. à soupe d'huile végétale
1 enveloppe (environ 50 gr) de soupe à l'oignon (style Lipton)
2 tasses (500 ml) de Seven Up
1 c. à soupe de farine
1/4 tasse (60 ml) d'eau
1 c. à soupe de ketchup (moi sauce chili)
carottes (mon ajout)

-Dans une casserole pouvant contenir tous les ingrédients, chauffer l'huile végétale. Saisir les cubes de bœuf.

-Ajouter le sachet de soupe à l'oignon et le Seven Up.

-Laisser mijoter 2h30 à feu bas-moyen. (j'ai fais cuire au four à 350 °F/180 °C)

-Diluer la farine dans l'eau.

-Après 2h30 de cuisson, ajouter la farine diluée dans l'eau et le ketchup.

-Laisser mijoter pendant 1/2 heure supplémentaire. Cette recette peut paraître bizarre mais c'est délicieux!

Publié par Le coin recettes de Jos