

Mijoté de boeuf à la chinoise (Le palais gourmand)

1 c. à table d'huile
1 1/2 lbs de cubes de boeuf à ragoût, cubes de porc
1 tasse de bouillon de poulet
1/2 tasse de sauce aux prunes
1/4 tasse de sauce chili
2 c. à table d'huile de sésame
1 anis étoilé
1 c. à table d'ail haché (**mis 4 gousses**)
2 c. à table de miel
1 c. à table de gingembre haché
2 pincées de mélange chinois cinq-épices chinoise
Poivre au goût

Cuisson mijoteuse:

Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Faire dorer les cubes de boeuf sur tous les côtés. Déposer dans la mijoteuse. Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients et verser la sauce sur le boeuf ou porc. Couvrir et cuire à faible intensité (LOW) de 6 à 8 heures.

Cuisson au four:

Suivre la même méthode de préparation et cuire au four à 325°, couvert durant 3 heures. Servir avec riz/purée de pommes de terre et légumes au choix.