

## ***BOEUF EN CUBE À L'OIGNON***

2 lbs (1k) de bœuf en cubes (moi 3 lbs)

1 oignon haché finement (moi 2)

1 sachet de soupe à l'oignon

1/4 tasse de bovril au bœuf (moi moins)

De l'eau au 3/4 de la hauteur des cubes (j'ai couvert les cubes)

Sel et poivre au goût

-Dans une petite rôtissoire, faire revenir les cubes dans un peu de beurre.

-Retirer les cubes.

-Faire revenir l'oignon.

-Remettre les cubes dans la rôtissoire et ajouter le sel-poivre-bovril-eau.

-Couvrir et cuire au four à 350°F ,environ 2h00 à 2h30. (moi 2 heures)

-Si vous manquez de sauce, vous pouvez rajouter du bovril avec un peu d'eau.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***