

# Boeuf en cube à l'oignon

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 25 min / **Cuisson** : 2 h

## **Ingédients pour 4 personnes :**

- 1 kg de boeuf bourguignon
- 2 cuil à soupe d'oignons
- 1 tasse à café de bouillon de boeuf
- De l'eau au 3/4 de la hauteur de la viande
  - 1 bonne pincée de thym
  - 1 bonne pincée de laurier
  - 1 cuil à soupe d'huile d'olive
  - Sel / Poivre

## **Préparation :**

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Faire fondre dans de l'eau chaude le cube de bouillon de boeuf

Couper votre boeuf en cubes pas trop gros

Dans une cocotte en fonte, faire revenir la viande dans 1 cuil à soupe d'huile d'olive.

Ajouter l'oignon ,mettre le sel, le poivre, le bouillon, l'eau, le thym et le laurier.

Couvrir et cuire au four 2h

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**