



Temps Total  
**0 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 NL**

Difficulté  
**ELEVE**

Rendements  
**20**

Réconfortez vos clients avec un bol nourrissant de Ragoût de tomates, de bœuf et de champignons, fait avec la soupe condensée aux tomates de Campbell.

### INSTRUCTIONS

1. Placer une marmite antiadhésive légèrement enduite d'aérosol de cuisson sur le feu, à intensité moyenne-élevée. Faire cuire les cubes de bœuf jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur tous les côtés, remuer souvent.
2. Ajouter la soupe, le bouillon, la sauce Worcestershire et les légumes. Porter à ébullition. Réduire le feu à basse température.
3. Couvrir et faire mijoter, jusqu'à ce que le bœuf et les légumes soient tendres – environ 30 minutes. Remuer à l'occasion.



#### Tip

CONSEIL DE RECETTE \*Vous pouvez utiliser du bifteck d'intérieur de ronde et faire mijoter 15 min. de plus.