

Pot au feu express



Ingrédients

- 4 steaks de boeuf
- 2 cubes de bouillon KUB Pot au Feu MAGGI
- 2 grosses pommes de terre
- 2 blancs de poireaux
- 2 carottes
- 1 oignon
- 400 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 pincée de poivre



Préparation

Épluchez et émincez l'oignon. Épluchez et lavez les légumes. Coupez les poireaux en rondelles, les carottes et les pommes de terre en petits dés. Émincez les steaks en lanières.

Dans une sauteuse contenant l'huile chaude, faites dorer l'oignon puis faites revenir les steaks environ 2 minutes. Réservez-les dans une assiette.

Ajoutez les légumes, faites-les revenir puis ajoutez l'eau et les bouillons. Faites-cuire environ 15 minutes. Rajoutez la viande et prolongez la cuisson à feu doux environ 5 minutes. Poivrez.

