



Sauté de bœuf caramélisé à la Licorne Noël

Informations

Personnes : **4 personnes**

Cuisson : **15 minutes**

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de rumsteck
- 1 oignon rouge
- 1 CS de sucre roux
- 33 cl de bière de Noël Licorne
- 1 à 2 CS de farine
- Sel, poivre
- Huile

Préparation

Étapes de préparation

1. Épluchez et émincez l'oignon rouge. Coupez le bœuf en morceaux. Salez et farinez légèrement la viande.
2. Dans une casserole, versez un filet d'huile. Y faire colorer rapidement les morceaux de bœuf et les mettre de côté.
3. Faites revenir les oignons avec le sucre roux jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Versez la bière et laissez frémir durant 5 minutes environ. Ajoutez la viande et poursuivez la cuisson durant 5 minutes à nouveau. Si la sauce n'a pas la texture souhaitée, la lier avec 1 CS de farine.

[Recette de La Cuisine d'Adeline](#)