

## *Bœuf braisé aux baies de genévrier et compote de groseille*



2 cuillères à soupe d'huile  
2 livres de cubes de bœuf  
1 oignon émincé  
2 gousses d'ail hachées  
1/3 tasse de vin rouge  
4 cuillères à soupe de farine  
6 tasses de bouillon de bœuf  
25 baies de genévrier  
4 cuillères à soupe de groseille en compote  
sel et poivre au goût

Dans une grande marmite, chauffez l'huile à feu vif et cuire la viande jusqu'à coloration.

Ajoutez l'oignon et l'ail, salez et poivrez.

Déglacez avec le vin rouge et laissez réduire de moitié.

Ajoutez la farine et mélanger.

Ajoutez le bouillon de bœuf et les baies de genévrier et portez à ébullition.

Réduire le feu et poursuivre la cuisson, en couvrant presque entièrement pendant 2 heures.

Ajoutez la compote de groseille et servir avec des légumes grillés.