

BIFTECK SUISSE ET PATATES NOUVELLES

Sert 4 personnes.

2 bouteilles	Sauce à bifteck A1 piquante ou originale
2 lbs.	Boeuf à braiser
½ tasse	Vin rouge (facultatif) et jus de tomates
1	Oignon rouge, tranché
1	Petits poivrons rouge et vert, en bandes
1 lb.	Petites patates nouvelles ou rouges, coupées en morceaux de 2 pouces

- ❑ Assaisonner le bifteck avec le sel et poivre fraîchement moulu, au goût
- ❑ Chauffer un grand poêlon avec un peu d'huile à feu moyen-élevé. Brunir le bifteck de tous les côtés.
- ❑ Ajouter les autres ingrédients, bien mélanger et porter à ébullition.
- ❑ Couvrir et laisser mijoter pendant 60 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que le boeuf soit tendre.
- ❑ Servir avec de la sauce A1 additionnelle.

Suggestion rapide

Si désiré, utilisez ½ tasse (125 mL) de jus de tomates au lieu du vin rouge.