



## *Bœuf au four aux champignons*



### INGRÉDIENTS :

- Rôti de bœuf d'environ 3-4 livres
- 3 cannes de soupe à l'oignon
- 2 cannes de crème de champignons
- 2 tasses de champignons frais
- 2 tasses de carottes
- 4 à 5 patates moyennes coupées en deux

### PRÉPARATION :

1. Dans un grand chaudron allant au four, faire saisir le rôti de bœuf un peu de tous les côtés
2. Ajouter les 3 cannes de soupe à l'oignon
3. Ajouter les 2 cannes de crème de champignons
4. Couvrir le tout et placez au four à 350 pendant deux heures
5. Retirer du four et y ajouter les légumes
6. Couvrir le tout et remettre au four à 350 pendant une autre heure et demie

Pour environ 4 à 5 personnes