



*Avec le lin, c'est la nature  
qui vous fait du bien*



# *Ferme du Parc*

## *Idee recette*

### *Bœuf à la moutarde*

#### **Ingrédients**

1 kg de bœuf  
500 g d'oignons  
40 g de beurre  
1/2 verre de moutarde  
1/2 verre de vin blanc  
Sel  
Poivre

Epluchez les oignons et coupez-les en lamelles.

Coupez la viande en morceaux.

Dans une cocotte, faites fondre le beurre et faite revenir la viande. Une fois la viande dorée, retirez-la de la cocotte et remplacez-la par les oignons.

Ajoutez le vin blanc. Replacez la viande sur les oignons, couvrez et laissez cuire pendant 1h30

Une fois la viande cuite, mélangez la moutarde. Laissez cuire 5 minutes avant de servir.