

Recette

Cubes de bœuf aux tomates

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS :

- 1 c. à thé d'huile
- 1 lb (454 g) de bœuf en cubes coupés très petit
- 1 oignon haché
- 1 c à thé d'ail émincée
- 1 c à soupe de pâte de tomates
- 500 ml de bouillon de bœuf
- Sel et poivre
- 1 petit poivron vert
- 2 carottes tranchées
- 1 boîte de tomate en dés à l'italienne
- 1 petit navet
- 1 c. à s. de fécule de maïs
- 2 c. à s. d'eau

PRÉPARATION :

- Dans un poêlon chauffez l'huile à feu fort, saisir les cubes de bœuf, tournez les de chaque cotés. Ajoutez l'ail émincé et l'oignon. Cuire jusqu'à bien dorer en remuant environ 1 minute.
- Ajoutez la pâte de tomates ainsi que le bouillon. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition. Laissez mijoter 20 minutes sur feu doux.
- Coupez les poivrons en deux, épépinez et coupez-les en lanières.
- Dans la casserole, incorporez les légumes. Poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Ajouter la fécule délayée dans l'eau, liez. Poursuivez la cuisson 3 minutes en remuant de temps à autre. Servez