



Avec les Caritas Buttek,

Cuisinons de bons petits plats.



## Curry de bœuf haché

### Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 30 minutes

Coût : €€

Cuisson : 30 minutes



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 650 g viande hachée de 100% de bœuf
- 30 cl de tomates pelées
- 2 carottes
- 300 g pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse ail
- 4 cuillères à café curry
- 1 cuillère à café curcuma
- 1 cuillère à soupe farine

### Préparation

- Pelez et hachez finement l'oignon et l'ail. Pelez les pommes de terre et les carottes puis coupez-les en petits dés.
- Dans une casserole, faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le bœuf haché, salez et poivrez puis laissez dorer en remuant régulièrement.
- Ajoutez de l'eau pour recouvrir la préparation, couvrez avec un couvercle et laissez cuire à frémissement pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les pommes de terre et les carottes dans la casserole. Couvrez à nouveau et continuez la cuisson 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres.
- Ajoutez les tomates pelées écrasées, les épices et la farine. Mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire encore 10 minutes à découvert.
- Servez avec du riz.

Allergènes : /

Bon appétit !