



Avec les Caritas Buttek,

Cuisinons de bons petits plats.



## Ragoût de pommes de terre au bœuf haché

### Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 10 minutes

Coût : €€

Cuisson : 30 minutes



### Ingrédients pour 4 personnes :

\*Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

- - 500 gr haché 100% bœuf\*
- - 1 oignon\*
- - 1 gousse d'ail\*
- - 6 pommes de terre\*
- - 1 grosse carotte\*
- - 1 petite boîte de haricots verts égouttés\*
- - 2-3 c à soupe de sauce tomates\*
- - 1 cuillère à café curcuma
- - 1 c à c de paprika
- - sel et poivre

### Préparation

1. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon, l'ail et la viande hachée.
2. Ajoutez la carotte et les pommes de terre pelées et coupées en rondelles.
3. Ajoutez le paprika, le sel et le poivre.
4. Versez de l'eau, de manière à tout recouvrir .
5. Laissez cuire une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre et les légumes soient cuits.
6. En fin de cuisson, ajoutez les haricots verts égouttés et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. L'eau doit avoir diminué.
7. Ajoutez la sauce tomate et poursuivez à nouveau quelques minutes. Si la sauce est trop liquide, ajoutez 1 c à c de farine diluée dans un peu d'eau.

Allergènes : /

Bon appétit !