

Cari de boeuf

Préparation : → 35min

Cuisson : → 1h10

Difficulté : Moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de ragoût de boeuf
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 4 tomates
- 1 morceau de gingembre; 1/2 . à café de safran
- persil
- thym
- sel
- poivre
- huile.

Préparation :

Couper le boeuf en morceaux. Hacher les oignons.
Ecraser l'ail, le gingembre, le sel et le poivre. Hacher les tomates.
Chauffer l'huile et faire revenir la viande. Ajouter les oignons. Faire dorer.
Mettre les épices pilées. Tourner.
Ajouter le safran, puis les tomates. Laisser cuire 10 minutes.
Mouiller avec un verre d'eau. Couvrir. Laisser mijoter à petit feu 1 heure.
Hacher le persil. Parsemer le plat.