

# Sauté de boeuf à la créole

Préparation : 40 min

Cuisson : 2 h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'arachides
- 180 g de céleri haché
- 120 g d'oignons hachés
- 1 beau poivron (rouge ou vert)
- 2 gousses d'ail émincées
- 600 g de boeuf en dés (basse-côtes, paleron ou encore gîte...)
- 1 boîte de 800g de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 3 cl de vinaigre rouge
- 1/2 cuillère à café de purée de piment
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à café de basilic
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de curcuma
- sel, poivre
- tabasco
- laurier
- 120 g de fromage rapé style cheddar ou un pyréné au lait de vache
- décor : oignons ou échalotes hachés

Préparation :

Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte. Ajoutez le céleri, les poivrons, les oignons et l'ail.

Couvrez et laissez fondre à feu très doux 25 min.

Ajoutez la viande, relevez un peu le feu tout en tournant puis ajoutez : tomates et leurs jus, concentré, vinaigre, piment, persil, sel, poivre, basilic, origan, cumin, curcuma, 2 goutte de tabasco, laurier.

Portez à ébullition puis réduisez à feu très doux, couvrez et laissez mijoter 1h30 à 2h.

Avant de servir saupoudrez de cheddar et oignons.