

Boeuf haché au curry

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de viande hachée
- 1 cuil à soupe d'oignons
 - 1 cuil à café d'ail
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 cuil à café de gingembre
- 1 cuil à café de curry
- Petits pains kesra

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la viande hachée avec toutes les épices

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle et faire fondre l'oignon et l'ail.

Ajouter le boeuf haché et faire cuire, puis ajouter les tomates pelées avec la moitié du jus (garder l'autre moitié si nécessaire). *Recettes de Caline*

Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, environ 5 min.

Juste avant de servir, ajouter le persil haché (facultatif).

Servir avec des petits pains kesra ou vous pouvez aussi servir de la semoule.

Bon appétit à toutes & tous !!