

Cari de viande hachée au gingembre

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de boeuf haché
 - 3 cuil à café d'ail
- 1 petite boîte de tomate pelée
 - 1 cuil à soupe d'huile
 - 2 cuil à café de curcuma
- 2 cuil à café de gingembre
 - Poivre / Sel

Préparation :

Dans une poêle, faire cuire la viande hachée avec 1 cuil à soupe d'huile.

Dès qu'elle est colorée, incorporer l'ail haché, le gingembre, le sel et le poivre

Couper les tomates en petits morceaux, ajoutez-les à la préparation
(mettre la quasi totalité du jus des tomates.)

Ajouter le curcuma.

Laisser cuire 30 min à feu moyen afin que le jus de cuisson réduise.

Recettes de Caline

ASTUCE:

La dose de gingembre est indicative et est à adapter selon le goût de chacun.