

Stew au boeuf haché aux pommes de terre

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 1 h 30

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de boeuf haché
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 4 à 5 pommes de terre en morceaux
- 4 à 5 carottes en rondelles
- 2 cubes de bouillon boeuf
- 1 L d'eau minimum
- Sel / Poivre

Préparation :

Epluchez et coupez les pommes de terre en cubes pas trop gros et les carottes en rondelles pas trop grosses non plus

Dans une cocotte, faites revenir la viande avec les oignons dans un peu d'huile en la défaisant.

Faites cuire jusqu'à ce quelle commence à brunir.

Ajoutez les pommes de terre, les carottes, recouvrez d'eau et mettre les 2 cubes de bouillon de boeuf

Assaisonnez et portez à ébullition, laissez mijoter à feu doux 1 h à 1 heure 30.

Recettes de Caline

Laissez réduire le bouillon pour qu'il épaississe légèrement (les oignons aideront à épaissir le bouillon).

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!