

Boeuf à la tomate

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 2 h

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 kg de boeuf (gîte par exemple)
- ✓ 50 cl d'eau 1 cube de bouillon de boeuf ✓ 1 tube de concentré de tomates
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive ✓ 1 petite brique de coulis de tomates
- ✓ 1 oignon ✓ 1 à 2 cuil à café de sucre en poudre (facultatif)
- ✓ 2 gousses d'ail ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites chauffer 1/4 d'eau et diluez le concentré de tomates.

Epluchez et émincez les oignons et pelez et hachez l'ail finement.

Coupez le boeuf en cube d'environ 2 cm.

Dans une cocotte en fonte faites chauffer l'huile et y faire colorer le boeuf, réservez sur une assiette.

Déglacez avec le jus de sauce tomates

Emiettez le cube de boeuf, ajoutez le coulis de tomates, l'oignon, l'ail, le thym, le laurier, le poivre, le reste d'eau, la viande et faites mijoter à feu doux pendant 2 h

Vérifiez la cuisson de la viande et rectifier l'assaisonnement en salant (si nécessaire vous pouvez ajouter 1 à 2 cuil à café de sucre en poudre pour enlever l'acidité de la tomate)

.La viande doit être fondante et la sauce légèrement comptée.

Vous pouvez préparer ce plat la veille pour le lendemain, plus c'est réchauffer meilleur c'est

Accompagnez ce plat d'une bonne purée maison ou de pâtes

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!