

Juetsi (Plat Grec)

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- AGNEAU	600 g rumsteak
- TOMATES PELEES	400 g
- OIGNON(S)	2
- AIL EN POWDRE	un peu
- PATES GRECQUES	500 g
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	1
- CAROTTE(S)	3-4
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- EAU	500 ml
- BOUILLON DE BOEUF	1 cube
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- POIVRE DE CAYENNE	un peu
- PAPRIKA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites chauffer de l'eau salée pour les pâtes.
- Emincez les oignons et coupez le poivron et les carottes en petits dés.
- Faites cuire les pâtes grecques avec les carottes et les poivrons, 12 minutes dans l'eau bouillante en remuant.
- Coupez la viande en dés. Faites-la revenir dans 2 c à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez puis ajoutez un peu d'ail. Réservez sur une assiette.
- Faites préchauffer le four sur 180°C.
- Dans une poêle à bord haut, ajoutez 1 c à soupe d'huile et faites revenir les oignons pendant 5 minutes (ils ne doivent pas prendre couleur mais ils doivent être tendre). Ajoutez encore un peu d'ail en poudre.
- Ajoutez alors les tomates pelées, le paprika, le poivre de Cayenne, le ½ litre d'eau et le cube de bouillon. Intégrez-y la viande et la fêta.
- Egouttez les pâtes et ajoutez-les à la préparation.
- Versez le tout dans un plat à gratin. Placez au four chaud pendant 25 minutes.
- Servez à la sortie du four.