PL-575

Boeuf au Curry Rouge et Ses Légumes aux Cacahuètes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ENTRECOTE(S)	700 g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- CAROTTE(S)	2 petites
- COURGETTE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- CREME FRAICHE	4 c à soupe + 2 c à soupe
- PÂTE DE CURRY ROUGE	2 c à soupe + 2 c à café
- CACAHUÈTES	2 à 3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dénervez et coupez la pièce de bœuf en lanières. Placez dans un grand plat, ajoutez 4 c à soupe de crème fraîche et 2 c à soupe de pâte de curry rouge. Mélangez et réservez au frais.
- Coupez les carottes en petits dés (avec l'appareil - petite grille) et faites-les cuire au micro-onde 4 minutes couvertes d'un film alimentaire.
- Coupez l'oignon et le poivron en petits dés (toujours avec l'appareil – petite grille).
- Coupez la courgette en dés (toujours avec l'appareil – grande grille).
- Faites cuire l'oignon émincé dans du beurre chaud, ajoutez les dés de poivron puis ceux de courgette. Salez et poivrez. Incorporez les carottes et laissez étuver pendant 5 minutes.
- Mélangez alors 2 c à café de pâte de curry aux légumes. Réservez.
- Dans la même poêle, faites fondre un peu de beurre et faites-y revenir les lanières de viande assez rapidement.
- Lorsque la viande est saisie, ajoutez les légumes, parsemez de cacahuètes et arrosez de 2 c à soupe de crème fraîche.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule.