

Carbonades de Boeuf à la Mexicaine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg
- LARDONS	200g fumés
- CAROTTE(S)	5 belles
- HARICOTS BLANCS	340g à la sauce tomate
- VIN ROUGE	2 dl
- EAU	1.5 dl
- BOUILLON DE VIANDE	1/2 cube
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- OIGNON(S)	1
- PAPRIKA	2 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CUMIN EN GRAINS	1 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	½ c à café
- THYM	2 c à café
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en dés avec l'appareil.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande cocotte, faites fondre du beurre et de l'huile et faites-y revenir les carbonades de tous les côtés. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite les lardons et l'oignon émincé. Poursuivez la cuisson quelques instants.
- Ajoutez alors le cumin, le paprika, l'ail, le laurier, la coriandre, le thym et le poivre de Cayenne. Arrosez ensuite avec le vin rouge et l'eau en ajoutant le cube de bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Ajoutez les dés de carottes puis couvrez et laissez mijoter pendant 40 minutes.
- Après ce temps de cuisson, ajoutez le concentré de tomates et les haricots blancs à la sauce tomate. Poursuivez la cuisson encore 20-25 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule.