

## *Boeuf Mijoté à la Mexicaine*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 45 min**

### Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- POIVRON(S) ROUGE(S)	3/4
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- COULIS DE TOMATES	300 ml
- EAU	300 ml
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- HARICOTS ROUGES	1 petite boîte
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu



### Recette:

- Faites revenir les morceaux de viande dans un mélange beurre de cuisson et huile d'olive. Salez et poivrez.
- Emincez l'oignon et le poivron. Ajoutez-les à la viande ainsi que l'ail et laissez cuire 5 minutes.
- Saupoudrez avec le cumin et mélangez.
- Arrosez ensuite avec le mélange eau – coulis de tomates et ajoutez le cube de bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 30 minutes.
- Egouttez les haricots rouges. Ajoutez-les dans la sauce et poursuivez la cuisson 45 minutes supplémentaires.
- Rectifiez l'assaisonnement et liez la sauce avec un peu de maïzéna.

### Variante:

Servez avec des pâtes, du riz, des frites ou des croquettes ...