

Cari de boeuf au safran façon créole

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

Difficulté : Facile

2 oignons

Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h à 1 h 15

3 gousses d'ail

4 tomates

1 morceau de gingembre

1 cuil à café de safran

Thym

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel & poivre

1 grosse boîte de pommes de terre

Préparation :

Coupez le bœuf en morceaux.

Épluchez et émincez très finement les oignons.

Épluchez l'ail et le gingembre, puis écrasez les au pilon, avec du sel et du poivre.

Lavez, épépinez les tomates et hachez les finement.

Dans une cocotte versez 1 cuil à soupe d'huile d'olive, et faites y dorer les oignons

Ajoutez y la viande et faire colorer

Ajoutez le mélange d'ail et de gingembre, mélangez bien.

Ajoutez 1 cuil à café de safran, les tomates et le thym. Mélangez à nouveau et laissez cuire pendant 10 min à feu doux.

Mouillez avec un verre d'eau, couvrez et laissez mijoter 1 h sur feu doux.

15 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre coupées en deux et finissez la cuisson

Accompagnez de pommes de terre

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!