

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

Pour 3 personnes
Préparation : 20mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

- 450 g de viande de boeuf (bourguignon)
- 9 fonds d'artichauts
- 120 g de petits pois
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 cl d'eau

Préparation :

Coupez l'oignon en lamelles et hachez l'ail.

Dans une cocotte mettre la viande coupée en petits morceaux, l'oignon, l'ail, versez l'huile d'olive, les épices et le persil. Faire revenir pendant 5 minutes.

Couvrir d'eau et faire cuire à couvert pendant 30 minutes sur feu moyen.

Après les 30 mn, ajoutez les petits pois et les fonds d'artichauts et laissez cuire 10 mn.

Faire réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe.