

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

KEBAB A MA FACON



Pour 2 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h

Ingrédients :

- 500 g d'émincé de boeuf
- 1 gros oignons
- 25 g de beurre
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- Sel
- Poivre noir

Préparation :

Vérifiez que les émincés de boeuf ne soient pas trop épais. Rincez-les, puis épongez-les dans du papier absorbant. Epluchez puis émincez finement les oignons. Faites-les colorer au beurre dans un faitout. Lorsqu'ils commencent à dorer, déposez les émincés de boeuf par-dessus. Mélangez. Faites revenir la viande sur feu vif, en remuant bien. Baissez le feu. Laissez cuire à feu moyen 15 min en remuant souvent. Lorsque le jus de viande commence à réduire au fond de la marmite, versez le bouillon de volaille sur les morceaux de viande. Saupoudrez la viande d'une pincée de sel, de poivre et d'une cuillère à café de quatre-épices. Poursuivez la cuisson pendant 40 min sur feu vif. Laissez réduire la sauce. Servez, si vous le souhaitez, avec un riz blanc pilaf ou avec une salade verte et des dés de tomate.