



Facile



4 personnes



10 min de préparation



1h30 de cuisson

Bœuf au paprika



Suggestions:
Saint Emilion
Côtes du Roussillon

Ingrédients

600g de macreuse
coupée en cubes
1/2 litre de vin blanc sec
1/2 litre d'eau
1 petite boîte de
concentré de tomates
800g de pommes de terre
1 cuillère à café de
paprika
2 oignons
2 carottes
Sel, poivre

Préparation

- 1 Faites revenir la viande dans une poêle légèrement huilée.
- 2 Dégraissez, transférez dans une cocotte puis ajoutez les oignons et les carottes. Salez, poivrez et mouillez avec le vin et l'eau.
- 3 Ajoutez le concentré de tomates, laissez mijoter pendant 1h30.
- 4 A mi-cuisson, ajoutez les pommes de terre coupées en gros morceaux.
- 5 En fin de cuisson, retirez les oignons et les carottes, puis ajoutez le paprika. Dressez les assiettes.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Laisser refroidir 5 minutes sous un papier aluminium avant de trancher afin de garder le jus à l'intérieur

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise

