

Carbognades de bœuf

ingrédients pour 2 personnes.

- 250g d'oignons
- 500g de carbognades de bœuf
- 250g de tomates
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- 1 cuillère à café de marjolaine
- ½ cube de bouillon dégraissé
- 1 dl de yaourt beurre
- persil-beurre
- sel-poivre

Préparation

1. prenez une casserole avec couvercle. Coupez en fines rondelles les oignons et faites-les dorer dans le beurre.
2. Ajoutez ensuite la viande détaillée en dés, assaisonnez de sel-poivre. Lorsque la viande est saisie, ajoutez les tomates épluchées épépinées et coupées en morceaux saupoudrez avec le paprika et la marjolaine. Ajoutez le ½ cube de bouillon, celui-ci corsera le goût. Laissez mijoter à feu doux, 2h casserole couverte . Mélangez de temps en temps et, s'il manque du liquide, ajoutez de l'eau.
3. Lorsque la viande est bien cuite, ajoutez le yaourt et mélangez. Parsemez de persil haché. Servez avec de pâtes, du riz ou des frites