

Boeuf à la hongroise ET RAVIOLES TOMATE **MOZZARELLA**

 *Plat*

 *Ravioles*

 *Nb. portions*
4

 *Préparation*
15MIN

 *Cuisson*
1H30



INGRÉDIENTS

- Ravioles à poêler tomate & mozzarella biologique
- Boeuf 450g
- 4 tranches de bacon épais, coupées en dés
- 1 gros oignon jaune, haché finement
- 1 poivron vert épépiné et haché finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 grosse tomate, coupée en petits dés
- 4 cuillères à soupe de paprika
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- Graines de cumin, grossièrement broyées
- 1 feuille de laurier
- Eau

RECETTE

INTRODUCTION

Découvrez les recettes des joueuses de l'Olympique Lyonnais, partenaire de Saint Jean.

PRÉPARATION

Dans une grande casserole, faire cuire le bacon. Ajouter les oignons et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les oignons soient colorés. Ajouter les poivrons et l'ail puis cuire pendant encore 2 minutes. Ajouter le bœuf et cuire juste une minute pour que la viande colore.

Ajouter le paprika, remuer pour mélanger puis retirer du feu. Ajouter les tomates et le reste des aromates. Verser de l'eau à la préparation, l'eau doit arriver juste un peu au-dessus de la moitié du mélange. Remettre la casserole sur le feu et porter à ébullition Réduire le feu à moyen, saler, couvrir puis laisser mijoter pendant 1h30.

Poêler les ravioles tomates mozzarella. Déglacer avec un peu de vinaigre et finir avec du persil et de l'origan.