

Cocotte de boeuf sauce cacahuètes

Ingrédients:

500 g de boeuf à fondue
5 pommes de terre
3 tomates
3 gousses d'ail
20 g de beurre
2 cuillères à soupe de pâte d'arachide non salée
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Réalisation:

Éplucher, laver les pommes de terre et les cuire à l'autocuiseur environ 8 minutes à partir de la rotation de la soupape.

Rincer et couper les tomates en dès.

Peler et hacher l'oignon.

Faire blondir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre coupées en cubes, la tomate et la pâte d'arachide.

Saler et poivrer et laisser mijoter environ 10 minutes

Pendant le même temps, couper la viande en cubes, et la faire dorer 5 minutes au beurre dans une cocotte à feu vif. Saler, poivrer et réserver au chaud.

Servir le boeuf avec la sauce cacahuètes bien chaude et pour plus de couleur parsemer de quelques cubes de tomates.