

LES RECETTES DE NOS VILLES AMIES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 700 g de tomates concassées (sans peau)
- 600 g de bœuf haché
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 6 piments oiseaux
- 3 cuillères à café de piment en poudre
- Tabasco
- Graines de coriandre
- 1 bouquet de coriandre
- 6 citrons verts
- Riz



Le Picadillo

Préparation :

- Arrosez la viande avec du citron et saupoudrez avec le piment en poudre.
- Dans un poêlon, faites revenir les oignons et l'ail ciselés dans un mélange d'huile de cuisson et d'huile d'olive. Une fois l'oignon coloré, faites y revenir le bœuf haché.
- Ajoutez les tomates concassées, les piments oiseaux, le tabasco (selon votre goût) et quelques graines de coriandre. Mélangez et laissez mijoter 40 minutes.
- Juste avant de servir ajoutez un bouquet de coriandre ciselée.
- Servez dans un bol avec du riz et arrosez le tout avec du jus de citron vert.