

EMINCE DE BŒUF AU CONCOMBRE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 900 g de bœuf
- 2 oignons
- 2 concombres
- 3 ou 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 100 g de crème fraîche
- 2 cuillerées à café de concentré de tomates
- 2 cuillerées à café de moutarde
- 1 cuillerée à café de Maïzena
- 1/4 de litre de bouillon de viande
- sel et poivre

Etapes de préparation

1. Coupez la viande en fines tranches, puis en minces lanières.
2. Pelez les oignons et les concombres.
3. Plongez les tomates dans l'eau bouillante. Pelez-les et ôtez les pépins.
4. Coupez en petits dés, les oignons, les concombres et les tomates.
5. Frottez le fond d'une poêle avec l'ail. Faites-y fondre le beurre et revenir la viande maximum 8 mn.
6. Salez et poivrez. Retirez la viande.
7. Dans le jus de cuisson, faites cuire les oignons, les concombres et les tomates pendant quelques minutes.
8. Mélangez la crème, le concentré de tomates, la moutarde, la Maïzena et le bouillon.
9. Ajoutez ce mélange aux légumes. Rectifiez l'assaisonnement.
10. Remettez la viande et faites réchauffer.

