



Ragoût de haricots verts à la viande hachée

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 5 pers / 3 persopoints + 2 pp

- 400 gr de bœuf haché à 5 % de mg
- 1 kg d'haricots verts surgelés
- 1/2 oignon
- 1 boîte de 400 gr de tomates concassées
- 1 gousse d'ail
- sel poivre
- 1 cc huile d'olive
- 1 cc coriandre en poudre
- 1 feuille de laurier
- 125 ml d'eau

Verser l'huile dans la cuve du Cookeo, lancer le mode dorer et faire revenir l'oignon émincé. Ajouter ensuite le bœuf haché et la feuille de laurier, saler et poivrer, laisser revenir jusqu'à ce que la viande soit dorée de toute part.

Rajouter alors l'ail pressé, les tomates concassées et la coriandre en poudre.

Laisser revenir un peu, verser l'eau et ajouter par-dessus les haricots verts. Mélanger et lancer une cuisson sous pression pour 10 minutes.

Servir dès la fin de la cuisson