



Ragoût au berberé éthiopien



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 noisette de beurre
- 2 cuillères à soupe de berberé éthiopien Santa Maria
- 1 oignon (émincé)
- 3 gousses d'ail (hachées finement)
- 2 centimètres de gingembre (pelé et émincé)
- 1 petit bocal de bouillon de bœuf
- 400 grammes de tomates en cubes
- 1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé
- 125 grammes d'abricots séchés (coupés en morceaux)

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans un wok et faites-y revenir le berberé éthiopien pendant quelques minutes.
- 2.** Ajoutez l'oignon et l'ail finement hachés et poursuivez la cuisson. Ajoutez le gingembre.
- 3.** Versez le bouillon et les tomates en cubes par-dessus.
- 4.** Ajoutez les carbonnades de bœuf et les abricots.
- 5.** Laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et se défasse.
- 6.** Pendant la cuisson, ajoutez régulièrement un peu d'eau pour éviter que la viande n'attache.
- 7.** Servez avec du riz.