



RAGOÛT DE BOEUF AUX HARICOTS BLANCS

Ingrédients

350g de viande hachée
650g champignons Paris
1 poireau
1 oignon jaune
3 gousses ail
15 cl bouillon viande
400g tomates concassées
1 bocal haricots blancs 72cl
1 cube bouillon
1 cuil. café paprika
Sel & Poivre

Préparation

1. Pelez l'oignon et l'ail, ciselez-les finement.
2. Nettoyez le poireau et coupez-le en rondelles.
3. Brossez les champignons et coupez-les en quartiers.
4. Egouttez et rincez les haricots en boîte.
5. Mettez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse puis faites-y dorer l'oignon et les gousses d'ail pressées.
6. Ajoutez le poireau et la viande hachée et laissez dorer 5 minutes.
7. Versez le tout dans une cocotte puis ajoutez le reste des ingrédients et 30 cl d'eau.
8. Laissez mijoter 3 heures.

