

## BOEUF à LA MEXICAINE



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 400g Boeuf émincée
- 1 pincée Sel
- 2 pincées Poivre
- 4 cs Huile d'olive
- 4cc Mélange d'épices mexicaine
- 1 Oignon
- 1 Cube de bouillon de boeuf
- 200g Coulis de tomate
- 500g Haricots rouge en conserve

### Préparation:

-

Mettre 400g de bœuf dans un saladier, saler, poivrer, ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive et 2 c. à café d'épices. Mélanger et réserver.

- Mettre 1 oignon, 1 cube de bouillon émietté et 2 c. à soupe d'huile d'olive dans le bol, cuire 6 min/120°C/vitesse 1. Hacher 5 sec/vitesse 4.

- Ajouter 200g de coulis de tomates et le reste des épices. Cuire 5 min/120°C /vitesse0.5, sans le gobelet doseur.

- Ajouter le bœuf mariné et cuire 3 min/90°C/0.5/vitesse 1.

- Ajouter 500g d' haricots et cuire 3 min/90°C/0.5/vitesse 1. Servir avec des tortillas ou des chips.