



HACHIS DE BŒUF AUX POIVRONS

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

400g de bœuf haché
2 poivrons
1 boîte moyenne de pulpe de tomates
1CS de concentré de tomate
1 oignon
2 gousses d'ail
1 bouillon cube
paprika
piment en poudre
sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.
Faire revenir l'ail haché dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le riz, mélanger et laisser sur le feu 3min.
Ajouter un bouillon cube émietté et 1 verre d'eau et demi.
Verser dans un plat allant au four.
Dans la poêle, verser un peu d'huile d'olive. Faire revenir l'oignon et les poivrons émincés. Quand ils sont fondants, ajouter le bœuf haché et faire revenir quelques minutes.
Ajouter paprika, piment, sel, poivre, pulpe de tomate et le concentré de tomate.
Verser sur le riz et enfourner pendant 40min.
Déguster.