

Plat principal pour 6 personnes

Temps de préparation:
1 heure

Temps de cuisson:
1 heure 30

Préparation:

Couper : le bœuf en cubes de 5 cm de long, les carottes en rondelles d'un centimètre de largeur, la citronnelle en morceaux très fins, le gingembre en cubes d'un centimètre de long.

Mettre dans un grand bol le bœuf, les carottes, l'alcool, la cannelle, les fleurs d'anis, la citronnelle et le gingembre,

Puis rajouter : 3 cuillères à café de sucre, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de poivre, 1 pincée de curry.

Bien mélanger et laisser macérer 30 minutes.

Verser le contenu dans une marmite, avec un peu d'huile, à feu fort jusqu'à ce que la viande soit dorée.

Rajouter de l'eau, jusqu'à ce que toute la viande soit couverte et laisser cuire 1h30, marmite fermée.

Couper les Tomates en 4. Les ajouter au mélange.

Laisser cuire 30 minutes, marmite fermée.

Avant de servir, retirer la cannelle, les fleurs d'anis et le gingembre.

Ingrédients:

*1 Kg de bœuf,
1 kg de tomates bien mures,
2 carottes,
2 cl. d'alcool blanc fort (de préférence du Rhum),
1 petit bâton de cannelle (long environ de 10 cm),
4 fleurs d'anis étoilé,
4 bâtons de citronnelle,
100 gr de gingembre,
Huile,
Sel,
Poivre,
Sucre,
Curry.*

