



## Musakka De Poireau

Pirasa Musakkası



1 kg de poireaux  
250 gr de viande de bœuf hachée  
1 petit oignon  
1 cuillère à soupe pâte de tomate  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de sel  
1 tasse de bouillon

- # Hachez les oignons finement, faites cuire dans l'huile.
- # Rajoutez la viande hachée. Faites cuire 10 minutes puis rajoutez de la pâte de tomate, du sel, du flocon de piment rouge et du poivron noir. Retirez du feu après 3 minutes.
- # Coupez la partie verte et blanche des poireaux à l'épaisseur d'1 cm.
- # Mettez la moitié dans une casserole puis laissez la moitié de la viande hachée.
- # Rajoutez les poireaux et la viande haché qui reste. Rajoutez du bouillon de bœuf et fermez le couvercle.
- # Faites cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis baissez la température et laissez cuire pendant 40 minutes.
- # Retirez du feu, laissez attendre pendant 10 minutes puis mélangez et servez.

**N-B;** Vous pouvez faire cuire ce plat au four.