



Grillade De Viande Dans Cocotte-Minute

Düdüklüde Et Kavurma



1 kg. De viande de boeuf
2 oignons sec
4 piments
4 tomates moyennes
1 cuillère à thé de flocon de piment rouge
3 cuillère à soupe d'huile
2 cuillère à thé de sel

- # Hachez les oignons finement. Prenez les pépins des piments puis coupez grossièrement. Coupez les tomates en petit morceaux.
- # Placez la cocotte-minute à moyenne température. Rajoutez la viande quand elle chauffe. Tournez jusqu'à que la couleur de la viande change.
- # Rajoutez de l'huile et des oignons. Faites tourner jusqu'à que l'oignon se ramolli. Rajoutez des piments, du sel, du flocon de piment rouge et des tomates.
- # Fermez la cocotte-minute, quand la douille sort, baissez la température. Faites cuire pendant 18-19 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Les tomates utilisées, permet de compenser le besoin d'eau de la cocotte-minute.