

LE POTJIE

Origine : Afrique du Sud | Plat mijoté à base de viande | 6-8 personnes

Ingrédients

- * 4 cuillères à café d'huile d'olive
- * 1,25 kg de steak brais (coupé en cubes)
- * 2 oignons hachés
- * 2 gousses d'ail
- * 2 carottes moyennes, coupées en lamelles
- * 40g de farine
- * 300 ml de Guinness
- * 4 cuillères à café de concentré de tomate
- * 300ml de bouillon de viande
- * 1 cuillère à café de thym frais haché
- * 1/2 cuillère à soupe de mélange d'épices de votre choix
- * Sel et poivre à votre goût
- * Un sac de petites patates nouvelles
- * Quelques petits maïs
- * 225g de champignons de Paris
- * Un demi chou



Préparation

- Mettez l'huile dans la marmite et déposez-y la viande pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retirez la viande du feu et réservez là sur le côté
- Ajoutez les oignons, l'ail, les carottes, les petites patates ainsi que les maïs jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Remuez en incorporant la farine aux légumes et laissez frire le tout lentement
- Ajoutez la Guinness, le concentré de tomate et le cube de bouillon jusqu'à épaississement de la sauce
- Placez-y la viande préalablement cuite ainsi que le thym, le mélange d'épices et le poivre
- Couvrez le tout et laissez cuire à feu doux pendant 2 heures
- Ajoutez les champignons et le demi chou 10 minutes avant la fin de la cuisson

Le petit plus qui fait tout

Pour un résultat authentique, sortez les bûchettes, les allumettes et la marmite, et cuisinez le tout sur le feu de bois.