

# Recette **Ragoût mexicain**



 Facile

## Pour 4 personnes :

- 500 g de **boeuf** coupé en petits dés
- 2 **oignons** hachés
- 2 gousses d'**ail** hachées
- 2 brins de **céleri** finement hachés
- 2 **carottes** coupées en petits dés
- 1/2 tasse de **bouillon de boeuf**
- 1 **courgette** zoupée en demi-rondelles
- 1/2 tasse de **maïs** en boîte bien égoutté
- 1 tasse de **haricots rouges** en boîte, bien égouttés
- 1 **poivron** rouge coupé en dés
- 1 petite boîte de **tomates** pelées hachées
- 1 cuillère à soupe de **piment moulu**
- huile de maïs
- sel

« Un ragoût exotique, excellent en hiver. »

**Préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 40 mn

**Repos :** 0 mn

**Temps total :** 60 mn

## Préparation **Ragoût mexicain**

- 1 Faire revenir l'ail et l'oignon hachés dans l'huile chaude.
- 2 Ajouter les dés de boeuf et de carotte. Incorporer le céleri et verser le **bouillon** chaud. Cuire pendant 10 minutes.
- 3 Ajouter les dés de poivron, la tomate et le maïs. Assaisonner avec le sel et le piment. Cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- 4 10 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les courgettes et les haricots. Servir bien chaud.