

## Riz au boeuf et à la sauce tomate

### Ingrédients



du Riz

+



du Boeuf haché

+



de la Sauce Tomate

### Recette

Détaillez les steaks hachés en morceaux de la taille d'une petite noix, à l'aide de vos doigts.

Faites chauffer dans une grande poêle ou dans une sauteuse un peu de beurre et un peu d'huile d'olive. Si vous avez un oignon à disposition, émincez le et faites-le revenir 2 minutes sur feu doux.

Ajoutez le bœuf puis faites-le revenir pendant 2 minutes sur feu vif, tout en remuant.

Ajoutez la sauce tomate, baissez le feu et laissez mijoter.

Pendant ce temps, faites cuire le riz, selon les indications de votre paquet.

Salez et poivrez le mélange bœuf sauce tomate, goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Lorsque le riz est cuit, égouttez-le puis servez-les sur des assiettes.

Ajoutez au centre des assiettes la sauce tomate au bœuf.

### **Astuce 1**

Vous pouvez ajouter en même temps que la sauce tomate du piment d'Espelette ou un peu de piment de cayenne. Pour une version plus douce, ajoutez du paprika et de l'origan ou des herbes de Provence.