

Tajine de boeuf au curry tikka masala

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 90 mn

La pâte de curry tikka masala est une préparation à base de coriandre, de citron, de curcuma et de gingembre. Cet ingrédient, indispensable en cuisine, permet de donner à vos plats une saveur incomparable !

Ingrédients

- 1 kg de paleron de boeuf
- 100 g de poireau
- 100 g de carottes
- 100 g de navets
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 g de tomates pelées
- 1 citron
- sel
- poivre
- 1 cuillère à café de pâte de curry tikka masala
- 40 cl de vin blanc
- 40 cl de bouillon
- huile de sésame

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez le poireau, les carottes et les navets en fine julienne. Pelez, lavez et émincez l'oignon. Pelez, lavez et hachez finement l'ail.
- 2 Prenez votre wok et faites-y revenir la viande découpée en morceau dans un filet d'huile de sésame. Lorsqu'elle est bien revenue, réservez-la.
- 3 Remplacez-la par le poireau, les carottes, les navets, l'oignon et l'ail. Faites revenir ces légumes tout en remuant pendant 5 minutes. Ajoutez le curry et remuez.
- 4 Ajoutez le vin blanc et le bouillon. Enfin remettez la viande et finissez par les tomates pelées. Laissez cuire 90 minutes sur feu doux.
- 5 J'ai accompagné ce wok de boeuf au tikka masala d'un wok de légumes anciens. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

