

Boulettes de boeuf au curcuma et sa pointe de paprika

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 30 mn

Agrémentées d'épices ou d'herbes aromatiques, les boulettes de boeuf constitueront un repas simple, léger et très savoureux !

Ingrédients

- 500 g de boeuf haché
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron
- 1 feuille de céleri
- 1 cs de concentré de tomates
- 2 cc de curcuma
- 1 cc de paprika
- sel
- poivre
- huile d'olive

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les oignons en lanières. Lavez, coupez et épépinez le poivron. Pelez, lavez et hachez finement les gousses d'ail.
- 2 Mettez la viande de boeuf dans un saladier. Salez et poivrez-la. Ajoutez le curcuma et le paprika. Mélangez soigneusement et formez des petites boulettes.
- 3 Faites revenir les boulettes dans une sauteuse dans un filet d'huile d'olive tout en les retournant fréquemment. Lorsque les boulettes sont bien dorées, ajoutez le poivron et les oignons et laissez les légumes prendre de la couleur pendant quelques minutes.
- 4 Pendant ce temps, mettez le concentré de tomates dans un saladier et mélangez-le avec 1 verre d'eau chaude. Ajoutez-y l'ail émincé.
- 5 Versez cette préparation dans la sauteuse et laissez cuire 15 minutes. C'est prêt !
- 6 Servez vos boulettes à l'assiette accompagnées de riz créole. 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

