

Cube de chevreau

Ingrédients

4 carottes
1 poireau
4 branches de céleri
1 poivron
1 boîte de maïs en grains
1 boîte de pois chiches
1 boîte (540 ml) de jus de tomate
1 pot (650 ml) salsa Choix du président
2 livres de chevreau en cube

Étapes

1. Couper les légumes (carotte, céleri, poivron, poireau) en dés et les déposer dans le fond de la mijoteuse.
2. Ajouter pois chiches, maïs, jus de tomate et salsa.
3. Mélanger le tout.
4. Faire revenir le boeuf dans la poêle. (Bien que cette étape n'est pas obligatoire, elle permet de faire fondre une partie du gras contenu dans la viande et ainsi faire un plat plus santé).
5. Mettre la viande sur le mélange précédant.
6. Cuire à la mijoteuse pendant 8 h à low ou 6 h à hight.