



SNAPIE!



## Boeuf au cari



★★★★★ (0) [Évaluer cette vidéo](#)

Essayez cette superbe recette Snapie! de Boeuf au cari présentée par SB cuisine!

### BOEUF AU CARI

Portions : 4 – Préparation : 10 minutes – Cuisson : 12 à 15 minutes

### Ingrédients

4 portions d'onglets de bœuf du Québec

PUBLICITÉ

60 ml (4 c. à table) huile d'olive

2 oignons, émincés

2 poivrons rouges, en lanières

2 gousses d'ail, hachées

**30 ml (2 c. à table) gingembre, haché**

**45 ml (3 c. à table) cari en poudre**

**250 ml (1 tasse) lait de coco**

**30 ml (2 c. à table) sirop d'érable**

**60 ml (4 c. à table) feuilles de coriandre, hachées**

**15 ml (1 c. à table) sauce piquante**

**Sel et poivre au goût**

**Préparation**

**ÉTAPE 1**

**Salez et poivrez la viande.**

**ÉTAPE 2**

**Dans une poêle chaude, faites saisir la viande dans l'huile d'olive, 2 minutes de chaque côté. Retirez et réservez dans une assiette.**

**ÉTAPE 3**

**Dans la même poêle chaude, faites colorer les oignons et les poivrons, 2 à 3 minutes.**

**ÉTAPE 4**

**Ajoutez l'ail, le gingembre, le cari, la sauce piquante et le sirop d'érable.**

**ÉTAPE 5**

**Ajoutez le lait de coco, la viande et laissez mijoter, à feu moyen, 5 minutes en tournant la viande à mi-cuisson.**

**ÉTAPE 6**

**Servez, parsemé de coriandre et accompagné d'un riz.**