

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **15 min**



Préparation

1. Faire tremper le tamarin dans l'eau chaude durant 5 minutes
2. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une poêle et y mettre le curcuma, les gousses d'ail, les échalotes et les panais.
3. Cuire 4 à 5 minutes à feu moyen vif, puis réserver.
4. Verser un peu d'huile dans la même poêle et faire revenir la viande à feu vif. Saler.
5. Passer le mélange d'eau et de tamarin au tamis en pressant bien sur la pâte. Déglacer la viande avec le mélange.
6. Ajouter le sucre, mélanger et laisser cuire à feu doux à découvert, pendant quelques minutes.
7. Ajouter le mélange échalote et panais. Saler et poivrer. Servir accompagné de riz.

PUBLICITÉ

Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) de pâtes de tamarin

205 ml (7 oz) d'eau chaude

30 ml (2 c. à soupe) d'huile

10 ml (2 c. à thé) de curcuma

2 gousses d'ail broyées

4 panais en rondelles fines

8 échalotes hachées

543 g (1 lb) de viandes de boeuf (bifteck de croupe ou faux-filet), coupée en cubes

105 ml (3.5 oz) de sucre

Sel et poivre du moulin

PUBLICITÉ