

metro



Tacos au boeuf

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 5 Votes

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2	Oignons, hachés
2	Gousses d'ail, émincées
450 g (1 lb)	Boeuf haché maigre ou porc haché maigre
15 ml (1 c. à soupe)	Beurre
15 ml (1 c. à soupe)	Huile
796 ml (28 oz)	Tomates en conserve coupées en dés
398 ml (14 oz)	Sauce tomate en conserve

Préparation

Dans une casserole, faire revenir l'oignon, l'ail et le bœuf ou porc dans un mélange beurre/huile. Faire cuire 8 à 10 minutes.

Ajouter les tomates, la sauce tomate et la sauce Tabasco. Bien mélanger et laisser mijoter à feu moyen, à découvert, pendant 30 minutes. Remuer à l'occasion.

Ajouter les poivrons, assaisonner et poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes.

Servir dans les tacos.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

5 gouttes Sauce tabasco

3 Poivrons verts et rouges, coupés en dés

8 Tacos

Accords bières et mets



Franche et houblonnée

Appréciée pour son amertume.
Un goût léger à moyen, houblonné, avec
une amertume prononcée.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
