

Loubia à l'Oranaise



Quantité:

8 personnes

Temps de préparation:

15 min

Temps de cuisson:

40 min + 10 min

Temps total:

65 min

Le mot du cuisinier

Rien de meilleure qu'une bonne Loubia quand il fait froid

Ingrédients

1 gros oignon

1 tête d'ail

1,5kg de viande de boeuf : plate cote, jarret, joue (déjà blanchie)

1 ou 2 crosses

1kg d'haricots blancs lingot (déjà trempés pendant 30 min)

3 cuillères à soupe d'huile

1/2 cuillère à soupe de paprika doux

Sel et poivre

1 branche de céleri

Cumin (facultatif une fois servie)

Eau

■ Instructions

1. Mettre dans une cocotte minute l'huile, l'oignon coupé en lamelles, la tête d'ail rincée, la viande et les crosses, les haricots, la branche de céleri rincée et coupée, le paprika le sel et le poivre.
2. Couvrir la viande d'eau, fermer la cocotte et la mettre à grand feu.
3. Dès que la cocotte siffle baisser le feu.
4. Laisser cuire 40 min environ ensuite ouvrir la cocotte et vérifier la cuisson de la viande.
5. Vérifier s'il manque un peu d'eau, et laisser la cocotte à grand feu 10 min sans le couvercle pour que la loubia réduise un peu et que les haricots lâchent leurs amidons; le jus sera plus onctueux.
6. Pour les personnes qui aiment relevé ajouter du paprika fort et saupoudrer de cumin au moment de servir.