

# Carbonnade de Bœuf

250 g d'oignons  
800g de bœuf dans le collier  
250 g de tomates fraîches ou en boîte  
1 c. à c. de paprika  
1 c. à c. de thym  
 $\frac{1}{2}$  cube de bouillon de bœuf dégraissé  
1 dl de yaourt  
Beurre  
Persil  
Sel et poivre du moulin

Préparation :

Prenez une casserole avec couvercle, coupez en fines rondelles les oignons, faites-les dorer dans le beurre.

Ajoutez la viande détaillée en dés, assaisonnez de sel et de poivre. Lorsque la viande est saisie, ajoutez les tomates épluchées, épépinées et coupées en morceaux.

Saupoudrez avec le paprika et le thym. Ajoutez  $\frac{1}{2}$  cube de bouillon, celui-ci corsera le goût.

Laissez mijoter à feu doux 2 heures, casserole couverte.

Mélangez de temps en temps et s'il manque du liquide ajoutez un peu d'eau.

Lorsque la viande est bien cuite, ajoutez le yaourt et mélangez

Parsemez de persil haché.

Servez avec des pâtes ou du riz.

**Bon Appétit Muriel et Nadia**