

Bœuf haché aux pignons et massalé



Pour 4 personnes :

600 g de bœuf haché

2 petits oignons jaunes

$\frac{1}{2}$ botte de coriandre

60 g de pignons de pin

$\frac{1}{2}$ CS de massalé

2 CS d'huile

Sel et poivre

- Dans une poêle anti adhésive, faire dorer, à sec, les pignons de pin. Dès qu'ils commencent à colorer, couper le feu et les mettre dans un petit bol. Réserver.
- Éplucher et émincer finement les oignons. Effeuillez et ciseler la coriandre.
- Dans la poêle, mettre un peu d'huile et faire revenir l'oignon, à feu moyen, pendant 2 minutes. Ajouter la viande hachée égrainée, saler, poivrer et faire revenir le tout, sans cesser de remuer, pendant 5 minutes.
- Ajouter les épices et les pignons de pin et continuer la cuisson, pendant quelques minutes encore. La viande doit devenir « légèrement » croustillante.
- Avant de servir, parsemer le plat de pluches de coriandre et mélanger.
- Servir avec, pourquoi pas, un peu de purée de patates douces ou du riz (*prévoir dans ce cas, une petite sauce pour que l'ensemble ne fasse pas trop sec en bouche*).

SANDS
SANDS