Ragoût au berberé éthiopien

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 noisette de beurre
2 cuillères à soupe de berberé éthiopien Santa Maria
1 oignon (émincé)
3 gousses d'ail (hachées finement)
2 centimètres de gingembre (pelé et émincé)
1 petit bocal de bouillon de bœuf
400 grammes de tomates en cubes
1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé
125 grammes d'd’abricots séchés (coupés en morceaux)

Méthode de préparation

1. **Faites fondre le beurre dans un wok et faites-y revenir le berberé éthiopien pendant quelques minutes.**
2. **Ajoutez l’oignon et l’ail finement hachés et poursuivez la cuisson. Ajoutez le gingembre.**
3. **Versez le bouillon et les tomates en cubes par-dessus.**
4. **Ajoutez les carbonnades de bœuf et les abricots.**
5. **Laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures ou jusqu’à ce que la viande soit tendre et se défasse.**
6. **Pendant la cuisson, ajoutez régulièrement un peu d’eau pour éviter que la viande n’attache.**
7. **Servez avez du riz.**