

# Le Mafé de Sarr

## Sénégal



Prix :	€€	Prix moyen
Temps :		45min - 1h
Difficulté :		Facile



### LES INGRÉDIENTS

Pour 5 personnes :

-  500g de steak
-  500g de riz
-  3 pommes de terre
-  3 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
-  300 ml de passata
-  1 boîte de concentré de tomate
-  1 oignon
-  1 cube de bouillon de viande
-  Quelques feuilles de laurier



### LES ÉTAPES

-  Coupez la viande en morceaux.
-  Epluchez et coupez les pommes de terre, puis coupez l'oignon.
-  Faites revenir la viande dans l'huile pendant 5 minutes à feu vif.
-  Ajoutez-y les oignons, puis le concentré de tomates. Laissez cuire quelques instants à feu doux !
-  Ajoutez la passata, puis un peu d'eau et portez à ébullition. Laissez bouillir quelques minutes.
-  Ajoutez 3 cuillères à soupe de beurre de cacahuète.
-  Salez, poivrez et ajoutez le cube de bouillon.
-  Ajoutez les feuilles de laurier et les pommes de terre, puis recouvrez d'eau.
-  Portez à ébullition.
-  Quand ça bout, baissez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
-  Cuisez le riz.
-  Quand tout est cuit, dressez votre assiette !

**C'est prêt ! Bon appétit !**