

TORTILLAS AU CARI DE BOEUF HACHÉ

Quelle délicieuse façon de goûter à ce cari savoureux au goût bien relevé! On peut aussi le servir dans un pain *pita* ou bien sur du riz tout simplement. À accompagner d'une salade de concombre haché et de yogourt nature, qui contrastera agréablement en fraîcheur.

8 portions



2 c/tab huile végétale 30 ml

BOEUF HACHÉ

6	gousses d'ail hachées finement	6
2	oignons hachés	2
3 c/tab	cari	45 ml
1 lb	boeuf haché	500 g
2	grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés	2
2	patates douces pelées et coupées en dés	2
1	boîte de tomates, réduites en purée (28 oz/796 ml)	1
1/2 t	coriandre (ou persil) fraîche, hachée	125 ml
8	tortillas de farine blanche (8 po/20 cm de diamètre)	8
sel et poivre		

■ Dans un grand poêlon profond, chauffer l'huile à feu moyen-doux. Ajouter l'ail et les oignons et cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le cari et cuire, en brassant sans arrêt, pendant 2 minutes.

■ Ajouter le boeuf haché et cuire, à feu moyen, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il perde sa teinte rosée. Égoutter le gras. Ajouter les pommes de terre, les patates douces et les tomates. Mélanger. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Poursuivre la cuisson à découvert de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Saler et poivrer. Ajouter la coriandre et mélanger.

■ Entre-temps, envelopper les *tortillas* dans du papier d'aluminium et les mettre au four préchauffé à 300°F (150°C) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes. Servir le cari de boeuf haché dans les *tortillas*.