

# **BOURGUIGNON AUX POIVRONS, dit « Plumes »**

Recette proposée par Stéphanie

Pour 4 personnes :

## **Ingrédients :**

- 600g de bœuf bourguignon
- 2 petits oignons
- 1 boîte de sauce tomate concentrée
- ½ poivron rouge
- ½ poivron vert
- Sel + poivre
- Pâtes (pennerigat)
- Parmesan (facultatif)

Couper les poivrons et les oignons en dés (réserver).

Faire revenir le bœuf puis ajouter les oignons et les poivrons.

Faire rôtir.

Ajouter la sauce tomate et un peu d'eau.

Faire mijoter et ajouter de l'eau pour recouvrir la viande.

Laisser mijoter 2 heures.

Faire cuire les pâtes : ajouter du parmesan une fois les pâtes cuites.