



Bœuf

Quibebe con carne seca - purée de potiron à la viande séchée



26h **30 min** **1h30** **24h** **471**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Viande

500 g **Viande de boeuf séchée**

1 **Gousse(s) d'ail**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**

1 feuille(s) **Laurier**
40 g **Beurre**

2 **Oignon(s)**
1 botte(s) **Persil frisé**
1 c. à café **Tabasco**

Quibebe

1 kg **Potiron(s)**

2 **Piment(s)**

1 **Oignon(s)**

20 g **Beurre**

2 c. à soupe **Sucre semoule**

1 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Mettre la viande séchée pendant 24 heures dans l'eau froide, changer l'eau au bout de 12 heures.
- 2 Retirer la viande de l'eau et la mettre dans une casserole, recouvrir à nouveau d'eau.
- 3 Ajouter l'ail taillé en deux, le piment et le laurier, faire cuire pendant 1 heure à feu doux.
- 4 Retirer du feu, laisser refroidir et émietter la viande dans un bol. Réserver.
- 5 Dans une casserole faire dorer les oignons, préalablement coupés en fines lamelles, dans le beurre et ajouter la viande, bien mélanger.
- 6 Eteindre le feu et ajouter le persil rincé et haché puis le tabasco. Réserver.

Étape 2

Préparation du Quibebe

- 1 Eplucher et ciseler l'oignon. Le faire dorer avec le beurre dans une casserole.

- 2 Eplucher et tailler le potiron en petits cubes.
- 3 Mettre le potiron dans la casserole et cuire à feu doux, à couvert pendant 20 minutes environ.
- 4 Quand le potiron est bien tendre, retirer le couvercle et laisser encore cuire 5 minutes.
- 5 Retirer la casserole du feu, écraser le potiron avec une fourchette, ajouter le sel et le sucre.
- 6 Faire cuire de nouveau quelques minutes seulement pour bien mélanger le tout.

Étape 3

Dressage

- 1 Retirer la casserole du feu et servir avec de la viande.