

PLAT DE FÊTE – METS VARIÉS

Ce plat, composé d'ingrédients simples, José le prépare pour toutes ses « grandes occasions », car la fête commence seulement s'il a le goût du pays en bouche : « Il faut qu'il y ait de la viande avec de la sauce tomate bien rouge et du riz... comme chez moi. »

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES

- 500 G DE RIZ (DE PRÉFÉRENCE PARFUMÉ)
- 500 G DE BŒUF
- 500 G DE HARICOTS ROUGES
- DES TOMATES (FRAÎCHES OU EN BOÎTE)
- DE LA BIÈRE
- UN POIVRON, DES OIGNONS, UNE GOUSSE D'AIL
- UNE FEUILLE DE LAURIER, 50 G DE PERSIL, DU CUMIN, DE L'HUILE, DU BEURRE.

PRÉPARATION DU RIZ :

☞ Porter 3 mesures d'eau à ébullition, y jeter une mesure de riz. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 15 à 20 minutes (si possible, éteindre le feu et mettre de la braise sur le couvercle, s'il est en acier).

PRÉPARATION DU RAGOÛT :

Faire revenir dans le mélange huile et beurre (50 g de beurre pour 100 ml d'huile) de l'oignon très finement coupé (100 g d'oignon pour 100 ml d'huile). Laisser cuire à petit feu, jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Verser un verre de 25 ml de bière (l'équivalent en liqueur serait apprécié). Laisser mijoter environ 15 minutes à petit feu.

Ajouter les tomates, le cumin et la gousse d'ail hachée. Laisser cuire à demi-feu pendant environ 15 minutes. Mettre ensuite la viande coupée en petits morceaux. Cuire à grand feu pendant environ 1/2 heure, en prenant soin de rajouter un verre d'eau ou de bière afin d'obtenir à peu près 1/2 litre de sauce.

Au bout de 1/2 heure de cuisson, prélever 1/2 litre de sauce. La laisser refroidir pendant 1 heure et réduire le feu au minimum. Laisser mijoter environ 1 heure.

PRÉPARATION DES HARICOTS :

Faire revenir environ 100 g de beurre. Ajouter le persil, la feuille de laurier puis 200 g d'oignon et 200 g de poivron finement coupé. Couvrir et laisser cuire à très petit feu pendant environ 1/2 heure. Ajouter les haricots rouges et la sauce précédemment prélevée.

Servir le tout chaud, et au Rwanda avec de la bière de banane (urwagwa) fraîche et en France, avec du vin rouge. ☞