



Poêlée d'émincé de bœuf aux légumes et d'origan

Savourez une **délicieuse** poêlée d'émincé de bœuf aux légumes et à l'origan, un plat rapide et **équilibré**. Les morceaux de tendres de **bœuf** se marient parfaitement avec des légumes croquants et l'arôme parfumé de l'origan. Parfait pour un repas sain et gourmand, prêt en quelques minutes seulement.

Les ingrédients pour la recette :

- [600g d'émincé de boeuf frais](#)
- 1 branche de céleri
- [2 oignons](#)
- [400g de pommes de terre](#)
- [2 carottes](#)
- 250g de champignons de paris
- 50g de beurre doux



Recette de www.vision-plaisir.fr

- [Sel fin](#)
- [Persil plat](#)
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Pour cette recette, un peu de **taillage de légumes s'impose**. Commencez par éplucher les **pommes de terre**, les **carottes** et les **oignons**. Lavez et épluchez la **branche de céleri**. Ensuite, lavez à nouveau les **pommes de terre**, les **carottes** et les **oignons**. Préparez les **champignons de Paris** et émincez-les finement. Coupez les **carottes en rondelles** fines et émincez les **oignons**. Quant à la **branche de céleri**, coupez-la en petits **morceaux**. Les **pommes de terre** doivent être taillées en **cubes d'environ 5 à 8 millimètres de côté**, puis rincées dans de l'eau claire pour retirer l'excès d'amidon.

Dans **une poêle** bien chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Ajoutez ensuite les carottes et le céleri. Ajoutez un morceau de beurre et faites cuire à feu **vif** pendant 1 minute. Assaisonnez avec du sel fin et du poivre du moulin. Versez un peu d'eau, couvrez et laissez **cuire à feu doux** pendant 5 minutes, le temps que les carottes et le céleri soient tendres. Vérifiez la cuisson, puis débarrassez **les légumes dans un récipient**.

Dans la même poêle, ajoutez à nouveau un filet d'huile d'olive et chauffez à feu vif. Ajoutez les champignons de Paris et **faites-les sauter**. Assaisonnez-les après 5 minutes de cuisson. Une fois cuits, réservez-les dans une assiette.

Toujours dans la poêle, ajoutez un filet d'huile d'olive et faites sauter les pommes de terre à feu vif. **Saisissez-les pendant 5 minutes**, puis assaisonnez-les et baissez à feu moyen. **Continuez la cuisson pendant 10 minutes** jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Réservez dans un récipient.

Avec la même **poêle, imprégnée** des arômes des légumes, chauffez-la jusqu'à ce qu'elle commence à fumer légèrement. Ajoutez un tout petit filet d'huile d'olive et faites sauter les émincés de bœuf pendant 1 minute. Assaisonnez avec du sel fin et du poivre du moulin. **Ajoutez ensuite** tous les légumes cuits et mélangez bien. **Servez aussitôt**.