

## Cornettes au feu de bois

### INGRÉDIENTS

PRÉPARATION: env. 40 min

Pour 6 personnes

1 marmite allant au feu de bois d'env. 15 litres

2 cs de paprika  
 1 cs de sel  
 2 cubes de bouillon de bœuf, émiettés  
 2 cs de farine  
 1-2 oignons, hachés  
 100 g de lardons  
 800 g de viande de bœuf hachée  
 1,5 l d'eau  
 500 g de cornettes

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Par portion / par pièce: kcal 658 , Lipides 26g , Glucides 61g , Protéines 42g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)



© le menu

### Préparation

1 Préparation: mettre le paprika et tous les ingrédients, oignons compris, dans un récipient hermétique.  
 2 Chauffer la marmite allant au feu de bois au-dessus du feu. Y faire dorer les lardons, ajouter la moitié de la viande, faire revenir. Ajouter le reste de viande et faire dorer en remuant de temps en temps pendant 3-5 minutes. Parsemer le mélange d'épices, farine et oignons dessus, faire revenir 2 minutes.  
 3 Verser l'eau, porter à ébullition. Ajouter les cornettes, cuire al dente en remuant de temps en temps.

### Conseil

- Pour faciliter la cuisson en plein air, les épices, la farine et les oignons peuvent être préparés à la maison et mélangés dans un récipient hermétique.
- Les cornettes au feu de bois sont aussi délicieuses préparées sur une plaque de cuisson.