

# Emincé bâlois

pour 4 personnes

## Ingrédients:

- 500-600 g d'émincé de bœuf
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 oignon moyen, env. 80 g
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de farine grillée
- 1 petite bouteille de bière, 2,9 dl
- 1-2 dl d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel
- des épices à volonté (paprika, poivre, etc.)
- 4 cuillères à soupe de crème

## Préparation:

Faire revenir la viande dans 2 cuillères à soupe d'huile, l'oignon coupé en lamères et l'ail haché. Ajouter 1 cuillère à soupe de concentré de tomate et saupoudrer d'une cuillère de farine grillée. Mouiller avec la bière. En cours de cuisson, verser 2 dl d'eau et laisser cuire l'émincé pendant env. 30 minutes à petit feu. Lier la sauce avec 4 cuillères à soupe de crème et servir à la bâloise avec des «knöpfli».