

Recette de la semaine

Goulasch à la hongroise*

Ingrédients

- 45 g de beurre
- 1 oignon
- 120 g de bacon en lardons
- 900 g de cubes de boeuf
- 500 ml de bouillon de boeuf
- 1 gousse d'ail
- 2 poivrons verts
- 2 poivrons rouges
- 4 tomates
- 4 pommes de terre
- 1 céleri-rave (ou 2 petits)
- 5 ml de carvi
- 45 ml de paprika
- Sel et poivre



Étapes

1. Dans un chaudron, faire sauter les oignons et les lardons dans le beurre.
2. Enlever à l'aide d'une écumoire les oignons et le bacon. Réserver.
3. Ajouter les cubes de boeuf dans le chaudron. Cuire à feu vif pendant 5 minutes.
4. Ajouter le bouillon de boeuf, l'oignon, le bacon, l'ail, les poivrons, les tomates, les pommes de terre et le céleri-rave.
5. Ajouter le carvi et le paprika. Saler, poivrer.
6. Cuire de 3 à 12 heures, selon que l'on veut une goulasch avec des morceaux de boeuf identifiables ou une "goulash soup" où tout est confondu dans une extraordinaire potée.
7. Servir la goulasch dans un bol ou une assiette accompagnée de pâtes fraîches ou de pommes de terre.

*Recette de l'émission *Cuisinez avec Jean Soulard* (Canal vie), épisode «Plats mijotés»