



GOULASH



Temps de préparation
30 minutes



Temps de cuisson
3 heures



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

- 800g d'oignons
- 4 gousses d'ail
- 1kg de pommes de terre à chair ferme
- 1kg 500 de bœuf dans le gîte
- 150g de lard non fumé
- 100g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouillon de bœuf
- 1 cuillère à café de paprika fort
- 4 cuillères à soupe de paprika doux
- 1 pincée de piment
- 1 cuillère à café de cumin entier
- 3 branches de thym

Préparation de la recette

Découper la viande en cubes de 5cm de côté environ.

Eplucher et couper les oignons en fines lamelles.

Eplucher les 3 gousses d'ail et les écraser.

Eplucher les pommes de terre et les couper en très gros cubes.

Déroulement de la recette

Faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter les oignons, le lard et l'ail et remuer jusqu'à ce que les oignons prennent une belle couleur dorée.

Retirer du feu.

Faire revenir à feu vif les morceaux de viande avec l'huile d'olive.

Ajouter le mélange oignons, lard, ail et le paprika et ajouter de l'eau jusqu'à hauteur de la viande ainsi que le bouillon de bœuf.

Ajouter ensuite le cumin et le thym. Saler.

Faire mijoter 3 heures et ajouter les pommes de terre (n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau pendant la cuisson si nécessaire).

Laisser cuire à nouveau 40 minutes et servir chaud.



Si vous n'avez pas de paprika fort, vous pouvez le remplacer par 1/2 cuillère à café de piment en poudre !



Préférez une viande dans le gîte, plus gélatineuse, elle sera plus tendre !

Rapide à préparer et délicieux.

Tout ce que « les mamans cuisinières » adorent !