

Goulasch hongrois

6 Personnes



- 1 kg de bœuf (bourguignon, gîte, paleron...)
- 500 g d'oignons
- 500 g de tomates (ou 1 boîte de tomates concassées)
- 2 poivrons
- 3 cuillères à soupe de paprika
- 2 cuillères à soupe d'origan
- 2 cuillères à soupe de cumin
- 1 cuillère à café rase de Cayenne (ou plus selon votre goût)
- 1 litre de bouillon de bœuf (ou 2 cubes)
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 30 g de beurre
- sel

PRÉPARATION

Couper la viande en cubes de 1 à 2 cm (pas plus, sinon le temps de cuisson devra être augmenté).

Chauffer le beurre et l'huile dans une grande sauteuse ou une poêle. Y faire dorer les dés de viande et les transvaser dans une cocotte au fur et à mesure de leur cuisson, sans la graisse.

Pendant ce temps, éplucher et émincer les oignons. Ôter le pédoncule et les graines des poivrons et les détailler en petits cubes (on peut utiliser des dés de poivrons surgelés). Ôter la partie filandreuse à la base des tomates et les couper en dés (on peut utiliser une boîte de tomates concassées).

Dans la graisse restante, faire revenir les oignons et les poivrons sans les brûler. Puis les mettre dans la cocotte avec les dés de tomates, les épices et le bouillon. Saler légèrement, fermer la cocotte et laisser cuire à feu moyen 2 h (au minimum).

Vous pouvez prolonger la cuisson d'environ 30 minutes pour une viande plus fondante ou réchauffer le plat le lendemain, il n'en sera que meilleur.