

GOULASH

Préparation :

Couper la viande [et le petit salé] en morceaux moyens,
Émincer l'oignon et trier l'ail,
Préparer un mélange des tomates avec le vin (q.s.p. la cuisson de la viande), l'assaisonner et le faire chauffer (micro ondes...).

Confection du fonds :

Faire dorer la viande puis la réserver.
Dans la même cocotte, faire revenir l'oignon, [ajouter le petit salé]. Saupoudrer de farine et bien homogénéiser. Verser une petite quantité de « jus » (tomates + vin) avant que ça ne colle...

Assemblage :

Finir de verser le « jus », ajouter une cuillère à soupe de paprika, un peu de piment et l'ail et remettre ensuite la viande. Cuisson : environ 2 h 30 en cocotte, 45 mn sous pression.

Se procurer :

Bœuf maigre (paleron...) en comptant environ 150 g. par personne,
[Petit salé coupé en dés, si l'on veut,]
Oignon (doux), Ail (quelques gousses),
Tomates pelées ou bien fraîches, mais il faut alors les « préparer¹ »,
Farine, Vin rouge, Paprika, Piment

¹ Dans le cas de tomates fraîches, il faut penser à les peler, épépiner, couper en petits dés. On peut les faire fondre préalablement ou bien les intégrer dans la confection du fonds et ajouter le vin ensuite.