



Goulasch à la hongroise

- Par vision-plaisir

Une recette qui demande du temps et beaucoup de cuisson. Peut-être cuisiner et congeler sans soucis.

Les ingrédients pour la recette :

- [1.5 kg de bœuf \(pour ragout ou braiser \)](#)
- 500 g de champignons de Paris frais
- 2 poivrons rouges
- [2 oignons](#)
- 2 gousses d'ail
- 100 g de farine de blé
- 1 cuillère à café de paprika moulu
- 1 pointe de couteau de marjolaine séchée en poudre (facultatif)
- 1 branche de thym
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 50 g de beurre doux
- 50 g d'huile de tournesol

- [5 à 6 branches de persil plat](#)
- 2 feuilles de laurier
- 2 litres de bouillon de légumes ou eau
- 100 g de crème fraîche (facultatif)
- Sel fin et poivre du moulin
- 4 tomates fraîches

Pour **8** personnes

La réalisation de la recette :

Couper des **cubes de bœuf de 5 cm**. Laver et émincer les **champignons de Paris**. Laver les poivrons rouges, couper en deux et ôter la partie blanchâtre et les pépins des poivrons qui sont très amers. Les couper en **petits cubes**, les réserver dans une assiette.

Éplucher l'ail, l'écraser et hacher finement. Éplucher les oignons et les émincer finement.

Après avoir réaliser toutes ses préparations. Mettre une **grande cocotte** ou un faitout sur un feu moyen. Y verser l'huile de tournesol et le beurre. Ajouter les oignons émincés et rissoler pendant 2 minutes. Ajouter l'ail et continuer à faire revenir pendant 2 minutes. **Retirer les oignons et l'ail de la cocotte** et les réserver dans une assiette. Ajouter dans votre cocotte $\frac{1}{4}$ des morceaux de bœuf et les faire revenir sur **feu vif**. Il faut obtenir une belle **coloration des morceaux**. Retirer les morceaux à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un plat. Procéder de la même façon pour le reste de la viande. Si vous remarquez un manque de matière grasse dans votre cocotte pendant le rissolage de vos **morceaux de bœuf**. Y ajouter un peu d'huile de tournesol.

Une fois avoir **rissolées** tout vos morceaux de viande. Remettre toute la viande dans la cocotte avec l'ail et les oignons cuits. **Saupoudrer de farine** et continuer à cuire sur feu doux pendant 2 minutes. Ajouter les feuilles de laurier, la poudre de paprika, de piment de Cayenne, de marjolaine et la branche de thym. **Verser le bouillon de légumes froid** ou l'eau et mélanger. Assaisonner de sel fin et poivre moulu. Porter à frémissement et laisser cuire pendant 15 minutes. **Chauffer votre four à 160 ° C**. Au bout des 15 minutes, ajouter dans la cocotte les dés de tomates et les champignons de **Paris émincés**. Couvrir et cuire au four pendant 1 h 30. Lorsque la goulasch est cuite, verser dans un plat creux et verser un peu de crème fraîche (facultative) sur votre plat. Hacher du **persil** et parsemer sur la **goulasch**. Servir sans attendre. Si vous apercevez que votre goulasch est un peu liquide, ajouter un peu de roux pour lier la sauce et apporter une **petite ébullition** sur un feu.