

Ragoût goulash ; boeuf, saucisse, légumes racines, crème fraîche et paprika

Recette pour 4 personnes

Description

Le goulash fait partie de ces recettes authentiques et typiques qui réconfortent et régalerent tout le monde.

L'astuce du chef

Il est possible de remplacer les panais par des carottes.

Ingrédients

Râgout

- 600 Gr Palette de boeuf désossée en cubes
- 100 Gr Saucisson à l'ail
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Gros(se)(s) Pommes de terre
- 2 Unité(s) Tomate
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Unité(s) Panais
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 250 Ml Bouillon de bœuf

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 100 Ml Crème fraîche
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **140 mins**

Mise en place

Épépinez les tomates et coupez-les en dés.

Coupez le poivron et les oignons en lanières.

Épluchez les panais et les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux.

Hachez l'ail.

Taillez le saucisson en petits dés et assurez vous que les morceaux de boeuf sont taillés en cubes d'environ 3 cm.

Ciselez finement la ciboulette.

Râgout

Chauffez le beurre et l'huile dans une sauteuse à fond épais, puis saisissez la viande sur feu fort pendant 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée sur tous les côtés.

Ajoutez les dés de saucisson, les oignons, le poivron, le paprika, le cumin, l'ail, les tomates, et le bouillon de boeuf. Portez le tout à ébullition, baissez le feu avant de couvrir et laissez mijoter 1 heure.

Ajoutez les panais et les pommes de terre et laissez cuire 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et la sauce épaissie.

Dressage de l'assiette

Divisez le ragoût dans vos assiettes, puis déposez une généreuse cuillère de crème fraîche sur le dessus et parsemez le tout avec la ciboulette ciselée.

Bon appétit!