



Goulash et crêpes hongroises à la viande

Goulash (pour 6 personnes)

- 1 kg de boeuf maigre en cubes de +/-2 cm
- 500 g d'oignons épluchés
- 6 gousses d'ail émincées
- 6 pommes de terre moyennes épluchées
- 30 g de lard gras
- 2 poivrons rouges en morceaux
- 3 carottes débitées en petits dés
- 2 racines de persil en petit dés
- 30 g beurre saindoux
- 4 c à s de paprika doux
- 1 litre de bouillon de boeuf
- 1 feuille de laurier
- Une pointe de cumin en poudre
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Dans une casserole, faites fondre le saindoux. Ajoutez-y le lard débité en morceaux.

2/ Emincez les oignons et ajoutez-les après 5 minutes.

3/ Ajoutez le boeuf et faites brunir environ 5'. Poivrez et salez.

4/ Dans la casserole, incorporez l'ail et les oignons jusqu'à ce qu'ils blondissent.

5/ Hors du feu, saupoudrez le tout de paprika (hors du feu pour que le paprika dévoile toutes sa saveur et ne brûle pas). Mélangez.

6/ Remettez sur le feu.

7/ Couvrez du bouillon. Ajoutez la feuille de laurier et la pointe de cumin ainsi que les carottes, les poivrons et les racines de persil.

8/ Laissez mijoter à couvert pendant 40'. 10' avant de servir, ajoutez les pommes de terre coupées en dés.

9/ Dressez sur assiette



Crêpes hongroises à la viande (pour 4 personnes)

- Pour les crêpes :
- 2 œufs
- 240 g de farine
- 40cl de lait
- 3 c. à soupe d'huile
- Sel

Pour la garniture :

- 300 g de porc maigre
- 2 oignons hachés menu
- 2 càs de saindoux
- 2 càs de crème aigre
- 2càc de paprika
- Sel

Pour la sauce :

- 30cl de crème aigre
- 2 càc de farine

1/Préparez 8 crêpes. Empilez-les sur une assiette et tenez-les au chaud.

2/Dans une poêle, faites fondre les oignons dans le saindoux.

3/Coupez la viande en petits morceaux, ajoutez-la aux oignons; saupoudrez de paprika.

Retirez du feu et salez.

4/Remettez la poêle sur le feu et mouillez avec une cuillerée d'eau pour éviter que le paprika ne devienne amer. Couvrez et cuisez le porc à l'étouffée. Rajoutez un peu d'eau, au besoin.

5/Lorsque la viande est cuite, passez-la au hachoir. Ajoutez au hachis 1 ou 2 cuillerées de crème avec la moitié du jus; portez à ébullition, puis laissez mijoter 10 minutes.

6/Déposez une bonne cuillerée de hachis sur chaque crêpe; repliez les bords. Roulez les crêpes et disposez-les dans un plat à gratin. Passez à four doux (120°C; 1 au thermostat), tout en préparant la sauce.

7/Mélangez la crème à la farine sans faire de grumeaux. Ajoutez le reste du jus de cuisson et portez à ébullition pour quelques minutes.

8/Juste au moment de servir, versez la sauce sur les crêpes.



Regardez la vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_goulash-et-crepes-hongroises-a-la-viande?id=8926523&emissionId=5931