

Goulash à la Bière belge

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 oignons
2 carottes
2 poivron rouge
1 poivron vert
beurre de cuisson
600 grammes de ragoût de bœuf non désossé
1 cuillerée à thé de paprika fumé
sel et poivre
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
330 ml de bière brune (p. ex. Chimay Bleue ou Westmalle Dubbel))
100 ml de bouillon de bœuf
400 grammes de tomates pelées
1 feuille de laurier
beurre de cuisson
250 grammes de champignons (coupés en quartiers)
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché)
4 tranches de pain gris

Méthode de préparation

1. **Émincez les oignons. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Coupez les poivrons en dés.**

2. **Faites fondre une noix de beurre dans une casserole profonde. Faites dorer la viande de tous les côtés, en plusieurs fois, et assaisonnez de paprika fumé, de poivre et de sel.**

3. **Ajoutez les oignons émincés, les rondelles de carottes et les dés de poivrons. Faites sauter pendant 2 minutes.**

4. **Incorporez le concentré de tomates et déglacez avec la bière. Laissez l'alcool s'évaporer à feu vif.**

5. **Ajoutez le bouillon, les tomates pelées et la feuille de laurier. Portez à ébullition à feu doux.**

6. **Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle et faites dorer les champignons. Ajoutez l'ail pressé.**

7. **Incorporez les champignons au goulash. Laissez mijoter à feu doux et à découvert pendant environ 2 heures.**

8. **Parsemez le goulash de persil et servez avec une épaisse tranche de pain gris.**