Goulash piquante et frites

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé
20 grammes de beurre
4 oignons (en rondelles)
2 gousses d'ail (émincées)
30 grammes de farine
1 verre de vin blanc
2 poivron rouge
2 poivrons verts
250 grammes de champignons
1 boîte de tomates pelées
1 l de bouillon de bœuf (2 cubes de bouillon par litre)
2 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe paprika en poudre (fumé)
sel et poivre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
2 kilogrammes de pommes de terre
huile de friture
1 petit bocal de crème aigre
3 brins de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

1. **Séchez bien la viande avec du papier absorbant. Laissez fondre le beurre dans une cocotte à fond épais (type Le Creuset) et faites-y dorer la viande de chaque côté en plusieurs (probablement trois) fournées. Retirez les morceaux de viande cuits de la cocotte pour poursuivre la cuisson du reste de la viande.**

2. **Quand la viande est cuite, ajoutez les oignons. Laissez-les caraméliser avec la viande.**

3. **Ajoutez l’ail et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Saupoudrez tout ce qui se trouve dans la cocotte de farine et mélangez bien. Laissez cuire pendant 2 minutes. Déglacez au vin blanc et laissez-le réduire presque entièrement.**

4. **Ajoutez le poivron coupé en dés et les champignons coupés en rondelles.**

5. **Ajoutez les tomates pelées et le bouillon de bœuf. Assaisonnez de feuilles de laurier, de paprika fumé, de sel, de poivre et de piment de Cayenne.**

6. **Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 1,5 heure, puis retirez le couvercle et poursuivez la cuisson à découvert pendant 1 heure (pour laisser s’épaissir la sauce). Vérifiez si la viande est tendre. Sinon, poursuivez la cuisson pendant un quart d’heure de plus. Vérifiez à nouveau.**

7. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites. Plongez-les dans un premier bain d’huile à 150 °C, jusqu’à ce que les frites soient cuites, mais pas encore dorées. Laissez-les refroidir complètement. Ensuite, plongez-les dans un bain d’huile à 180 °C.**

8. **Garnissez la goulash de crème épaisse et de persil plat avant de servir.**