

Goulasch

Ingrédients :

Pour la viande :

- 600g de gîte de noix de bœuf
- 2 c.à.s. de paprika
- 300g d'oignons
- Sel

Pour les « pâtes » hongroises : (variante : riz ou tagliatelles fraîches)

- 2 œufs
- 250g de farine
- 2 c.à.s. de saindoux
- sel
- un verre d'eau

Pour la viande :

Mettre dans la cocotte la viande de bœuf coupée en dés, les oignons hachés grossièrement au couteau. Assaisonner le tout cru et froid avec une c.à.s. de paprika.

Mélanger et recouvrir largement d'eau bouillante, saler un peu, porter à ébullition puis couvrir et faites cuire au four pendant au moins une heure.

Sortir la cocotte du four, enlever le couvercle et faire bouillir très fort jusqu'à ce que tout le bouillon soit évaporé.

Mouillez à nouveau la viande avec de l'eau bouillante. Recouvrir la cocotte et remettre au four pendant 2 heures.

Lorsque la viande est bien cuite, la découvrir et, de nouveau, la faire bouillir très fort pendant quelques minutes. Ajouter 1 c.à.s. de paprika.

Mélanger et laisser mijoter.

Pour les « pâtes » :

Dans une terrine ou au robot, mélanger avec une cuillère en bois, la farine, les œufs, le saindoux, une pincée de sel et un verre d'eau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène qui se détache.

2 Façons de faire :

Soit on fait des pâtes sans forme en prélevant de petites quantités de pâte, avec une cuillère trempée dans l'eau chaude, et en les plongeant dans une casserole d'eau légèrement bouillante.

Soit on façonne un boudin fin et on coupe des morceaux de 1cm que l'on roule pour faire de gros noyaux d'olive.

Dans les deux cas, laisser cuire les pâtes 20 min. On les égoutte et on les dépose au fond du plat creux ; rajouter la viande par-dessus. On peut aussi mettre la viande au milieu et les pâtes autour.

Accord met et vin :

Le vin doit être soutenu : un Madiran ou un Cahors