

Goulash de Boeuf

- 1kg200 de bœuf à bourguignon en morceaux
- 200g de lardons
- 3 oignons, 3 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 petit verre de cognac
- 3 c à s de concentré de tomate
- Paprika
- 1 bouquet garni
- 1 boule de céleri-rave
- 2 poivrons rouges
- 200g de girolles
- Fécule de pomme de terre
- 8cl de crème fraîche
- Sel, poivre

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn - Cuisson : 3 h

Faire rissoler le bœuf dans une cocotte avec du beurre avec les oignons émincés, l'ail, les lardons. Saler, poivrer et saupoudrer de paprika.

Flamber avec le cognac, mouiller avec 60cl d'eau. Ajouter le concentré de tomate, couvrir et laisser cuire à feu doux 2h.

Ajouter les poivrons en lamelles, les quartiers de céleri-rave épluché, les tomates en quartiers et les girolles.

Mettre le bouquet garni, ajouter un peu d'eau et laisser mijoter 40 mn.

Délayer la fécule avec la crème fraîche et l'ajouter dans la cocotte au moment de servir.