

Subject : **LUNA**  
Keyword : **COTE DE DANUBE/VIN**

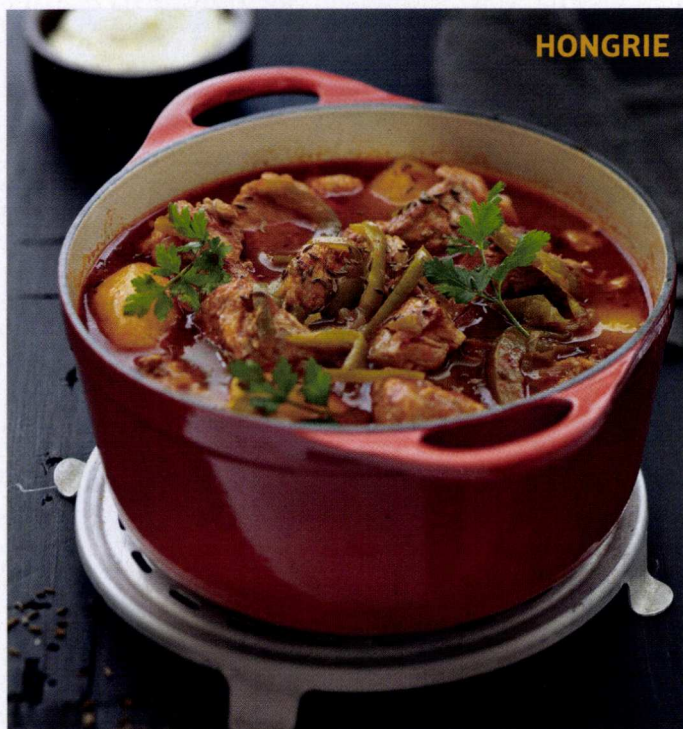
Publication : **FEMMES D'AUJOURD'HUI**  
Date : **22/11/2012**  
Page(s) : **54**  
Ad Value : **€ 243.79**

Frequency : **WEEKLY**  
Circulation : **128391**

Size : **237.70 cm<sup>2</sup>**  
BE **201211220605T**



## GOULASH DE VEAU



✘ **POUR 6 PERSONNES**  
✘ **PRÉPARATION: 2 H 40**  
✘ **± 365 KCAL/PERS.**

- ✘ 2 poivrons verts
- ✘ 400 g de tomates
- ✘ 1,5 kg d'épaule de veau
- ✘ 20 g de beurre
- ✘ 2 c à s d'huile
- ✘ 2 oignons
- ✘ 2 gousses d'ail
- ✘ 2 c à s de paprika en poudre
- ✘ 1 c à c de graines de cumin (ou de carvi)
- ✘ 1 feuille de laurier
- ✘ 1 c à s de concentré de tomates
- ✘ 30 cl de bouillon de bœuf
- ✘ 25 cl de vin rouge
- ✘ 2 c à s de vinaigre de vin
- ✘ 1 kg de petites pommes de terre à chair ferme
- ✘ sel, poivre

### **Vin**

Un rouge de Bulgarie, Côte du Danube, de cépage marselan. Carrefour, 6,09 €.

- 1** Epépinez les poivrons et coupez-les en lanières. Ebouillantez les tomates, 15 secondes, plongez-les dans de l'eau froide, pelez-les, épépinez-les et concassez-les.
- 2** Coupez la viande en gros dés et faites-les revenir dans le beurre et l'huile, dans une cocotte. Otez-les de la cocotte et réservez au chaud.
- 3** Epluchez et hachez les oignons et l'ail. Faites fondre les oignons, 10 mn, dans la graisse de cuisson de la viande, puis ajoutez l'ail, le paprika, le cumin et le laurier.
- 4** Reversez la viande dans la cocotte, ajoutez les poivrons, les tomates et le concentré, le bouillon, le vin, le vinaigre, du sel et du poivre.
- 5** Portez à ébullition, écumez, couvrez, baissez le feu et laissez cuire, 1 h 30, en mélangeant régulièrement.
- 6** Epluchez les pommes de terre, versez-les dans le goulash, prolongez la cuisson de 20 ou 25 mn et servez.

### **C'EST BON**

Avec de la crème épaisse mélangée avec du jus de citron, du sel et du poivre.

