

# GOULASH

Pour 6 personnes



- 500 gr de viande de porc
- 500 gr de viande de boeuf
- 100 gr de lardons fumés
- 400 ml de purée de tomate
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 3 carottes
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 1/4 cuillère à café de piment d'esbelette.
- 2 cuillères à café de cumin
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 1 kg de petites pommes de terre ou moyennes coupées en deux.
- 2 petites cuillères à café de sel
- 1 verre de vin rouge

Dégraissez soigneusement la viande. Découpez la en petits cubes de 2 à 3 cm.

Mettez dans la cuve l'huile, les oignons hachés menus, les lardons, la viande et faites dorer à feu vif.

Saupoudrez de farine, mélangez et ajoutez la purée de tomate, le verre de vin et suffisamment d'eau pour recouvrir le tout en continuant à mélanger.

Ajoutez le paprika, le cumin, l'ail, le piment d'esbelette, le thym et le sel. Faites cuire 30 minutes sous pression.

Quand la cuisson est atteinte, ajoutez les carottes coupées en petites rondelles, les pommes de terre. Faites cuire 20 minutes sous pression.

Peut être réalisé avec de l'agneau et du veau.