

## Goulash

Pour 4 personnes.

1 kg de bœuf (gîte, macreuse ou jumeau), 100 g de saindoux, 150 g d'oignons, 4 gousses d'ail, 3 poivrons verts, 15 g de paprika doux, 1 c à café de cumin, sel, 600 g de choucroute précuite, 200 g de riz long grain. 200 g de crème fraîche, 1 petit pot de yoghourt.

Couper la viande en gros dés réguliers.

Hacher finement les oignons et l'ail, et les faire revenir doucement dans le saindoux. Lorsqu'ils commencent à prendre couleur, ajouter les poivrons épépinés et grossièrement émincés, puis les morceaux de viande. Les laisser bien dorer de tous les côtés, saler, saupoudrer de paprika doux et de cumin, bien mélanger et mouiller d'eau chaude à hauteur. Couvrir et laisser cuire tout doucement pendant 1 h 15, en rajoutant au besoin un peu d'eau chaude, de façon que la viande soit juste recouverte.

Egoutter très soigneusement la choucroute et l'ajouter à la viande. Laisser cuire encore à feu doux et à couvert pendant 30 mn environ, puis ajouter le riz que l'on aura lavé rapidement (sauf s'il s'agit de riz prétraité) et fait crever pendant 5 mn à l'eau bouillante très légèrement salée. Lorsque le riz est cuit, après 15 mn environ, lier avec la crème mélangée au yoghourt et servir.

Le mélange crème-yoghourt peut être avantageusement remplacé par de la crème aigre.

Recette proposée par



Toque Blanche - Logiciel

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.