

Bœuf de Salers de Besançon - Produits frais de La Ferme de la Potte

Goulasch de bœuf de La Ferme de la Potte

Une recette traditionnelle - parfaite pour les journées fraîches !

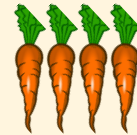
Notre goulasch de bœuf est préparé avec du bœuf tendre provenant de nos bœufs Salers. Braisé lentement, il révèle toute sa saveur. Que ce soit pour un plat familial ou un dîner agréable entre amis, ce classique apporte chaleur et plaisir à la table.



Préparation : 30 min
Temps de cuisson : 2 heures



facile



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de bœuf Salers
- (épaule ou mollet),
- coupé en cubes
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 500 ml de bouillon de bœuf
- 200 ml de vin rouge (facultatif, mais recommandé)
- 2 poivrons (rouge et jaune)
- 2 cuillères à soupe de paprika doux en poudre
- 1 c. à c. de paprika en poudre, piquant comme une rose
- 1 cuillère à café de marjolaine séchée
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile pour faire revenir

Préparation



- **Faire revenir la viande** : Eponger la viande de bœuf et la faire revenir de tous les côtés dans de l'huile chaude. Mettre ensuite la viande de côté pendant quelques instants.
- **Les oignons et l'ail** : Dans la graisse de cuisson, fais revenir les oignons coupés en dés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, ajoute l'ail haché.
- **Assaisonne et rectifie l'assaisonnement** : Incorporer le concentré de tomates et les deux paprikas en poudre et faire revenir brièvement.
- **Éteindre** : Déglacer avec le vin rouge, en dissolvant le fond de cuisson. Ajouter ensuite le bouillon.
- **Laisser mijoter** : Remettre la viande dans la casserole. Ajouter la marjolaine, les feuilles de laurier et une pincée de sel. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1,5 à 2 heures.
- **Compléter avec du paprika** : Couper le poivron en lanières et l'ajouter 20 minutes avant la fin de la cuisson.
- **Touche finale** : Assaisonne avec du sel et du poivre. Pour ceux qui préfèrent une sauce plus onctueuse, laisse la sauce légèrement réduire à découvert.

Notre conseil

Accompagne-le merveilleusement d'une purée de pommes de terre maison, de spätzle ou d'un pain de campagne frais - idéal pour finir de boire la délicieuse sauce !

Notre viande de bœuf vient directement de la Potte,

où nos bovins Salers broutent dans les pâturages. Produit naturellement, régionalement et dans le respect des animaux et de l'environnement.

Bon appétit!

Marco et Claudia
de la Ferme de la Potte