Veau

Goulasch de veau

1h45	15 min	1h30	0	306
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du goulasch de veau

1. Découper la viande en morceaux.
2. Dans une cocotte sur feu vif, faire chauffer l'huile. Faire revenir les morceaux de veau jusqu'à ce que la viande soit bien colorée.
3. Oter la viande de la cocotte et la réserver dans une assiette.
4. Eplucher et émincer finement les oignons.
5. Ajouter les oignons dans la cocotte, les faire revenir à feu doux tout en mélangeant.
6. Verser le paprika, le piment de Cayenne, le sel, le poivre puis les tomates.
7. Remettre la viande dans la cocotte.
8. Mouiller avec le vin blanc et ajouter le bouquet garni.
9. Couvrir et laisser mijoter pendant 45 minutes sur feu doux.
10. Eplucher les carottes et les couper en rondelles.
11. Les ajouter à la cocotte et prolonger la cuisson de 45 minutes.

Étape 2

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le goulasch

- 900 g **Tendron de veau**
- 250 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
- 2 **Oignon(s)**
- 15 cl **Vin blanc**
- 2 **Carotte(s)**
- 2 c. à soupe **Paprika**
- 1 pincée(s) **Piment de Cayenne**
- 1 **Bouquet garni**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 6 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

Dressage

1. Servir le goulasch bien chaud avec la crème fraîche à part afin que chaque convive se serve selon son envie.