



Veau Goulasch de veau



1h45 **15 min** **1h30** **0** **306**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

Dressage

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