



Les plats principaux

## **Goulash Hongroise au fenouil et aux poivrons**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

600 grammes de filet de boeuf (steak, en morceaux émincés ou en dés)  
400 grammes de tomates pelées (en boîte)  
40 grammes de purée de tomate  
200 grammes de crème aigre  
1 bouillon de viande (cube)  
25 grammes de farine  
1 baguette  
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)  
1 poivron rouge (en lamelles)  
1 poivron jaune (en lamelles)  
2 gousses d'ail (pressées)  
1 fenouil (en lamelles)  
1 oignon (ciselé)  
1 cuillère à soupe poudre de paprika  
1 feuille de laurier  
beurre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites revenir l'ail dans du beurre. Ajoutez la viande et cuisez 3 minutes. Ajoutez la purée de tomate et cuisez 2 minutes en mélangeant. Ajoutez les lamelles de poivron et de fenouil et cuisez encore 1 minute.

Incorporez la farine et le paprika en poudre. Ajoutez les tomates pelées et 100 ml d'eau. Émiettez le cube de bouillon et ajoutez la feuille de laurier. Portez à ébullition. Diminuez le feu et faites mijoter la goulash couverte pendant 15 minutes.

Goûtez et éventuellement salez et poivrez. Décorez avec le persil. Servez avec la crème aigre et la baguette.



