magimix

GOULASH SOUPE (POTEE HONGROISE)

Recette proposée par Marcel Matiussi

Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 2 h 30 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4 personnes

- 400 g de boeuf (paleron ou jumeau) - 1 blanc de poireau (150 g) - 2 oignons (150 g) - 4 gousses d'ail - 400 g de pommes de terre - 100 g de tomates concassées - 2 c.s. de paprika doux - 1 c.s. de concentré de tomate - 1 c.s. d'huile - sel, poivre

---

1. Parer la viande, la tailler en petits dés et les mélanger avec le paprika. Éplucher les légumes et les laver. Couper le poireau, les oignons, l'ail et les mettre dans la cuve. En mode EXPERT hacher cette garniture 2 minutes, vitesse 12, sans chauffer.

2. Ajouter l'huile et faire étuver en mode EXPERT 5 minutes vitesse 1A à 100 °C. Mettre la viande, le concentré de tomate, et laisser raidir 10 minutes, vitesse 1A à 110 °C.

3. Mouiller avec 1 litre d'eau, saler, poivrer, ajouter la tomate concassée et cuire en mode MIJOTAGE 1 H 30 à 100 °C.

4. Pendant ce temps couper les pommes de terre en dés, les laver, les égoutter et les mettre dans la cuve au bout des 1 H 30. Laisser encore cuire 45 minutes même réglage.

5. Vérifier l'assaisonnement et servir avec gruyère râpé et croutons de pain séchés.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel Matiussi