

Gulasch

Préparation : 35 min.

Cuisson : 1h

Pour 6 personnes :

500g de bœuf bourguignon
500g de porc (épaule ou filet)
500 –600g d'oignons
1 gousse d'ail
2 c. à s. de l'huile
2 c. à c. de paprika (ou piment doux)
une pincé de piment de cayenne (facultatif)
2 bonne c. à s. de tomate concentré
2 c. à s. de farine
1 bouillon cube (bœuf)
2 feuille de laurier
2 brins de thym
sel, poivre

Préparation :

1. Couper la viande en cubes d'environ 2cm.
2. Peler et hacher les oignons et l'ail.
3. Chauffer l'huile et saisir la viande dans une cocotte en fonte ou à fond épais.
4. Ajouter les oignons hachés et l'ail. Laisser compoter et brunir les oignons sans les laisser brûler en remuant. (environ 10 min.)
5. Ajouter le paprika, le concentré de tomate, saler, poivrer. Puis saupoudrer avec 2 c. à s. de farine . Continuer la cuisson en remuant . Bien gratter le fond de la cocotte pour éviter que le mélange attache. On peut ajouter de temps en temps 5 cl d'eau. Il faut que ce mélange épais brunisse. (environ 10 min.)
6. Puis couvrir la viande d'eau. Ajouter le bouillon cube, le thym et le laurier.
7. Laisser mijoter pendant 1 heure environ et rectifier l'assaisonnement.

Remarque : On mange le Gulasch avec des pâtes ou des pommes de terre .

Spätzle (pâtes fraîche)

Ingrédients :

500 g de farine

5 œufs

sel

Il y aura l'outil nécessaire à l'atelier cuisine.

outil : une presse pour pâtes

Préparation :

1. Chauffer de l'eau salé dans un fait-tout à $\frac{3}{4}$ rempli.
2. Mélanger la farine, $\frac{1}{2}$ c. à c. de sel et les œufs . Ajouter peu à peu de l'eau (environ 15 cl) en travaillant la pâte avec une cuillère en bois. Il faut que la pâte soit souple mais pas trop liquide.
3. Quand l'eau boue remplir la presse à $\frac{1}{2}$ hauteur et presser la pâte dans l'eau bouillante. Quand les pâtes remontent à la surface les ramasser avec un écumoire et mettre dans une passoire posée dans une assiette.
4. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Remarque : Les Spätzle se réchauffe facilement dans un four à micro-onde ou dans une poêle (tefal de préférence) avec un peu de matière grasse. On les peut aussi congeler.

Il y aura l'outil nécessaire à l'atelier cuisine.