

## **Boeuf à la hongroise** (Le palais gourmand)

Vous trouverez 2 méthodes de cuisson, soit à la mijoteuse et au four, moi j'ai opté pour le four, cuit à 325° et ai omis le vin que j'ai remplacé par du bouillon de boeuf. Mes petits changements et/ou omis entre parenthèses.

Au goût, sel et poivre

5 pommes de terre grelots, pelées et coupées en deux (**mis 2 branches de céleri**)

1 de chacun poivron jaune, rouge et orange, coupés en lanières de taille moyenne

2 tomates, épépinées et coupées en dés

1 tasse de bouillon de boeuf

1 1/2 tasse de vin rouge corsé Caballero de Chile

2 c. à soupe de farine (**pas mis**)

2 c. à thé de cumin en poudre (**mis 1 c. à thé**)

4 c. à thé de paprika (**mis 2 c. à thé**)

675 g (1 ½ lb) de palette de boeuf

1 gousse d'ail, hachée

2 oignons, coupés en rondelles

2 c. à table d'huile d'olive

### **Avant la cuisson pour la mijoteuse et le four:**

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, faire revenir les oignons 2 minutes dans l'huile d'olive. Ajouter le boeuf et l'ail. Saupoudrer de paprika et de cumin. Faire dorer pendant 2 à 3 minutes par côté. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson 2 minutes en brassant continuellement autour de la viande. Déglacer avec le vin rouge et porter à ébullition.

### **Mijoteuse:**

Déposer le tout dans la mijoteuse et ajouter les autres ingrédients. Assaisonner au goût. Couvrir et cuire à basse température de 7 à 8 heures. Rectifier l'assaisonnement au moment de servir.

### **Au four:**

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Dans un récipient allant au four, y déposer la palette de boeuf saisie et ajouter tous les autres ingrédients. Incorporer 1 tasse de vin rouge. Assaisonner au goût. Couvrir et cuire environ 3 h 30 brassant à l'occasion. Surveiller la quantité de liquide et en ajouter au besoin. Rectifier l'assaisonnement au moment de servir.