

Émincé de Porc façon GOULASH

Marché :

- de l'huile d'olive
- 1 gros oignon émincé
- 6 escalopes de porc coupées en lamelles
- 1/2 litre de bouillon de bœuf
- 1/2 c à café rase de cumin
- 1 c à c de marjolaine + 1 feuilles de laurier
- 2 ou 3 belles c à s de paprika
- un peu de poivre
- 2 caïeux d'ail
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 petite branche de céleri coupée en morceaux + un peu de persil
- 1 grande carotte coupée en rondelles
- 1 blanc de poireau coupé en tronçons
- quelques pommes de terre (j'adore quand elles s'imbibent de sauce)

Dans une cocotte versez de l'huile et faites suer l'oignon émincé, puis rajoutez la viande et faire encore revenir.

Ajoutez tous les légumes, puis les tomates, parsemez de paprika, cumin, marjolaine, poivre, ajoutez la feuille de laurier. Remuez et versez le bouillon.

Laissez mijoter, à couvert et à petit feu pendant 40 mn en surveillant la cuisson, vérifiez l'assaisonnement et si nécessaire rajoutez du bouillon, puis ajoutez quelques pommes de terre et laissez encore mijoter le temps que les pommes de terre soient à point.