

Sous vide goulasch classique aux pommes de terre citronnées

Auteur: Heiko Antoniewicz
Durée de préparation: 40 minutes
Temps de cuisson: 28 hours



Ingredients

Pour 4 personnes

Goulasch (sous vide) :

600 g de viande pour Goulasch, idéalement du bétail jambe (Taille: 3cm x3cm)
100 g de poivron rouge
100 g d'oignons
3 gousses d'ail avec sel, finement hachées
1 CC de cumin en poudre
zestes de 2 citrons
5 g de poudre de paprika fumé
300 ml de jus de veau
20 ml de vinaigre balsamique

Pommes de terre citronnées (sous vide) :

300 g de petites pommes de terre, idéalement grenailles
2 citrons
15 g de sucre
40 g d'eau

Préparation

Goulasch (sous vide) :

Faire revenir doucement la viande et saupoudre de paprika en poudre. Ajouter les oignons coupés en lamelles, faire dorer brièvement, et mouiller avec le vinaigre balsamique. Recouvrir avec le jus de veau. Lier le liquide avec un peu de féculé et assaisonner. Laisser refroidir. Couper le poivron en fines lamelles et faire revenir doucement. Faire refroidir également et ajouter à la viande. Conditionner sous vide et faire cuire 28 heures au bain sous vide à 65 °C.

Pommes de terre citronnées (sous vide) :

Couper les pommes de terre en quatre et les mettre dans un sachet. Râper le zeste d'un citron et réserver. Couper les citrons en quartiers et récupérer le jus. Ajouter le jus coupé d'eau aux pommes de terre et conditionner sous vide. Faire cuire 60 minutes à 85 °C au bain sous vide . Faire légèrement dorer les pommes de terre dans une poêle et ajouter les quartiers de citron. Saupoudrer de sucre et bien remuer. Peu avant de servir, ajouter le zeste de citron.

Servir de préférence avec une salade de laitue à la crème.