

## Goulash de Chipolatas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30 min

### Ingrédients:

- CHIPOLATA - SAUCISSES	850g
- BEURRE DE CUISSON	
- ECHALOTE(S)	2
- BOUILLON DE BOEUF	50 cl (1.5 cubes)
- AIL EN POUDRE	1/2 cà café
- PAPRIKA	3 c à soupe
- CUMIN EN POUDRE	1 c à soupe
- MARJOLAINE	1 c à soupe
- MAIZENA	1 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Emincez les échalotes.
- Coupez les chipolatas en tronçons de 5 à 6 cm.
- Faites fondre du beurre dans une grande poêle avec couvercle et faites-y revenir les chipolatas. Salez et poivrez.
- Lorsque celles-ci ont pris une belle couleur, ajoutez les échalotes puis le paprika, le cumin et l'ail. Mélangez pour enrober les saucisses.
- Versez ensuite le bouillon de bœuf par-dessus et ajoutez la marjolaine.
- Faites bouillir puis baissez le feu et laissez mijoter 2 heures sur feu doux.
- Après ce temps, liez la sauce avec un peu de maizéna et saupoudrez de persil.
- Servez sans attendre.



### Remarque:

Servez ce plat bien épicé avec de la semoule épicée au paprika, curry et cumin (DI-157).