Goulache de veau viennoise à la crème cuite sous pression

Un classique produit sous pression

En réponse à de multiples demandes, voici la marche à suivre pour préparer une goulache de veau à la crème.
Sur le fond, le procédé est le même que pour un ragoût de bœuf ou de veau.
Vous pouvez, dans ce cas aussi, très bien travailler avec les programmes de cuisson ELRO. Il vous suffit simplement d'ajuster les températures et les temps de cuisson pour créer un nouveau programme adapté à vos besoins.

Faire revenir la viande dans une braisière à pression ELRO préchauffée , puis la sortir de la braisière, assaisonner et réserver. La température de cuisson dépend de la quantité de viande. Dans ce cas, il s'agit de 210℃ .

Etuver les oignons et l'ail dans la braisière à pression ELRO, ajouter du concentré de tomates, saupoudrer de paprika et mouiller avec du vin blanc. Dans cette étape, baisser la température à 170℃.

Mon conseil:
Réduire ce mélange en purée avec un mixeur plongeant, puis remettre la viande dans la marmite et la faire revenir avec la purée d'oignons, d'ail et de paprika avant d'ajouter le jus.

Lorsque le tout cuit, fermer le couvercle, sélectionner le mode de cuisson sous pression et saisir le temps de cuisson (20 min.). Démarrer . Fermer la soupape de sécurité.

Une fois le temps de cuisson écoulé, acquitter le signal de fin. Ouvrir d'abord la soupape de sécurité puis le couvercle. Lorsque la viande est tendre, porter le tout une nouvelle fois à ébullition et lier la sauce.

Pour terminer, assaisonner et lier avec de la crème entière et de la crème acidulée.

Les knödel de Bohème décrits précédemment se révèlent parfaits pour accompagner ce plat.

Je vous souhaite une bonne réussite et un bon appétit.

Cordialement,

Dirk Neumerkel
Corporate Executive Chef
Chef de cuisine - Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch