

Goulash à la Hongroise (*Recette locale*). — Détailler, en morceaux carrés d'environ 100 grammes, un kilo 200 de chair de côtes découvertes ou de paleron.

Faire revenir ces morceaux à feu modéré et jusqu'à ce que les oignons aient pris une teinte blonde, avec 125 grammes de saindoux, et 200 grammes d'oignons coupés en gros dés. Assaisonner de 10 grammes de sel et d'une demi-cuillerée à café de Paprika.

Quand les morceaux sont bien revenus, ajouter 500 grammes de tomates pelées, coupées en quartiers, et un décilitre d'eau.

Couvrir et cuire au four pendant une heure et demie.

Au bout de ce temps, compléter avec 2 décilitres d'eau et 600 grammes de pommes de terre coupées en quartiers; continuer la cuisson au four en arrosant de temps en temps le dessus du Goulash; laisser cuire jusqu'à réduction complète du mouillement.

— Dresser en timbale quand il est à ce point.

Goulash des Restaurants. — Détailler en très gros dés un kilo 200 de chair de côtes découvertes ou de paleron; faire revenir avec 125 grammes de saindoux et 2 gros oignons hachés grossièrement.

Assaisonner de 10 grammes de sel et d'une demi-cuillerée à café de Paprika; ajouter un bouquet garni et une pointe d'ail broyé.

Quand viande et oignons sont revenus à point, saupoudrer de 2 petites cuillerées de farine; cuire celle-ci un instant; mouiller d'un litre et demi de fonds brun et ajouter 2 décilitres de purée de tomate, crue autant qu'il est possible.

Cuire au four pendant 2 heures et demie environ. — Dresser en timbale et servir à part des pommes de terre nature.

Sauté de Bœuf Tolstoï. — Détailler en morceaux du poids moyen de 50 grammes un kilo 200 de tête et queue de filet.

Faire revenir vivement au beurre; assaisonner de 12 grammes de sel et d'une pointe de Paprika; ajouter 5 tomates concassées; un décilitre et demi de purée de tomate; 100 grammes d'oignon haché; 2 décilitres de fonds blanc et 8 agoursis moyens, coupés en losanges.

Cuire au four pendant environ trois quarts d'heure et dresser en timbale.

Servir en même temps des pommes de terre tournées en boules et cuites à l'anglaise.

HACHIS

Culinaiement, on ne doit pas comprendre le mot « hachis » dans son sens littéral, c'est-à-dire sous celui de viande hachée finement. Ici, le hachis est représenté plutôt par un fin salpicon.

Les Hachis suivent le principe de traitement des Emincés, et pour les mêmes raisons. La viande qui les compose ne doit donc, dans aucun cas, bouillir dans la sauce lorsque le hachis est préparé avec une viande rôtie.

Leur liaison se fait ordinairement avec de la sauce Demi-glace bouillante, dans les proportions de 2 décilitres et demi par kilo de viande convertie en hachis.

Hachis à l'Américaine. — Sauter au beurre la même quantité de pommes de terre, détaillées en très petits dés, qu'il y a de hachis.