 **Goulasch de Porc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/04/Goulasch-de-porc-novembre-2008-097-copie.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**- 1,200 kg de filet de** [**porc**](http://recettes.de/porc) **en gros cubes  
- huile d'olive   
- 2 oignons  
- 1 gousse d'ail  
- 1 càc de paprika  
- 1/2 càc de curry  
- 300 ml de vin blanc  
- 1 cube de bouillon de bœuf  
- 100 ml de crème  
- sel & poivre du moulin**

* Faire légèrement dorer les cubes de porc dans un filet d'huile d'olive. Les débarrasser sur un plat.
* Dans la même sauteuse, faire suer les oignons sans coloration.
* Rajouter les cubes de viande.
* Saupoudrer de paprika et de curry.
* Mouiller avec le vin blanc puis rajouter de l'eau jusqu'à hauteur de la viande. Ajouter le cube de bouillon.
* Faire mijoter à couvert.

J'ai laissé mijoter à très petit feu environ 1h30 jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

* Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et laisser frémir encore 15 mn.

J'ai servi avec de la semoule de couscous assaisonnée de beurre.