 **Goulasch de Porc**

 **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.