

Bœuf Stroganoff

Ingrédients:(pour 4 personnes)

1 c à soupe de concentré d tomates

25cl de bouillon se bœuf

12,5cl de crème fraîche

1 çà soupe de cognac

1 boîte de champignons de paris

3/ 4 oignons émincés

2 c à soupe de farine 1c à soupe de paprika

50g de beurre

450g de beefsteak dans le filet

Sel poivre



Préparation :

Étape 1: Aplatissez la viande avec un rouleau à pâtisserie, puis découpez des petites lanières de 4 ou 5 cm de longueur dans le sens des fibres.

Étape 2 : Mélangez 1 cuillère à soupe de farine, le paprika avec ½ cuillère à café de sel dans un saladier.

Étape 3 : Ajoutez les morceaux de viande et mélangez soigneusement. Faites saisir la viande dans l'huile très chaude dans une poêle. Réserver au chaud.

Étape 4 : Faites dorer les oignons et ajoutez une noix de beurre ainsi que les champignons. Faites revenir le tout pendant 3 ou 4 minutes en mélangeant. Mettez de côté oignons et champignons de la cocotte et ajoutez les à la viande.

Étape 5: Faites fondre le reste du beurre dans la cocotte et ajoutez le reste de la farine. Bien mélanger pour incorporer la farine dans le beurre. Faites cuire 4 ou 5 minutes à feu doux.

Étape 6: Ajoutez le concentré de tomates, ainsi que le bouillon. Faute de bouillon vous pouvez utiliser un peu de vin blanc. Portez à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse, puis laissez épaissir en remuant.

Étape 7: Ajoutez viande et légumes dans la cocotte et mélangez. Ajoutez crème fraîche et cognac.

Salez poivrez, faites chauffer à feu doux.

Conseil: Servez très chaud avec du riz.

1 recette par personne.