

Bœuf Stroganoff au paprika fumé et champignons

Recette pour 4

Description

Recette traditionnelle de Russie, viande en sauce minute.

L'astuce du chef

ATTENTION de ne pas enfariner votre viande trop tôt, une pâte (colle) risquerait de se faire au contact de l'humidité de la viande.

Ingrédients

Stroganoff

- 2 Unité(s) Onglet de boeuf
- 2 Pincée(s) Farine de blé
- 1 Gros(se)(s) Oignon
- 250 Gr Champignons de paris
- 500 Ml Fond de veau
- 175 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Unité(s) Poivron rouge

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Mise en place

Frottez les champignons avec un linge humide, puis tranchez-les en lamelles.

Épluchez et émincez l'oignon finement.

Coupez les onglets de boeuf en lanières.

Videz et coupez les poivrons en julienne.

Stroganoff

Dans une casserole à feu vif, faites sauter les champignons au beurre et l'huile végétale. Une fois une belle coloration obtenue, réservez-les.

Dans la même casserole à feu doux, mettez du beurre et faites-y revenir l'oignon, ajoutez le poivron.

Enfarinez (singer) les lanières de boeuf (avec la farine et le paprika), faites-les revenir pour les colorer. Retirez la viande, les oignons et le poivron dans un plat.

Déglacez la casserole sur un feu vif en y ajoutant un peu d'eau ou vin blanc. Laissez réduire un peu, ajoutez le fond de veau, laissez réduire 2 minutes.

Ajoutez la crème, baissez votre feu, et laissez cuire à petite ébullition pendant 10 minutes environ.

La sauce va prendre une certaine épaisseur, assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez du paprika si nécessaire, ajoutez les lanières de boeuf, laissez cuire 5 minutes encore.

Ajoutez les champignons, le poivron et les oignons, servez chaud.

Bon appétit!