

Sauté de boeuf au trois poivrons, épicé, sauce crémée à l'ail et paprika, purée de pommes de terre au fromage bleu |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette rapide, techniquement, nous rappelle le Boeuf Stroganoff

De belles couleurs grace aux poivrons, agrémenté du paprika.

Ingrédients

Ingrédients

- 480 Gr Onglet de boeuf
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron vert
- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 0.50 Tête(s) Ail
- 3 Cuil. à soupe Paprika
- 150 Gr Beurre
- 400 Ml Crème 35% à cuisson
- 120 Gr Fromage bleu
- 500 Gr Pommes de terre yukon gold
- 1 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Citron
- 2 Branche(s) Basilic

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Détaillez des cubes de boeuf de 1 cm de côté. Ciselez le basilic. Hachez l'ail. Videz et taillez les poivrons en juliennes fine.

Taillez le piment Jalapeno en petite brunoise (cube).

La purée

Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée, ajoutez le citron coupé en deux, ainsi que les branches de thym, portez le tout à ébullition.

Assurez-vous avec la pointe du couteau, en les transperçant, que les pommes de terre sont suffisamment cuitent.

Épluchez les pommes de terre avec la pointe du couteau, quand elles sont encore chaudes.

Les placez dans le bol ou la cuve de votre malaxeur, Pendant que vous les mélangez, ajoutez le

beurre et le fromage.

Rectifiez l'assaisonnement, mélangez encore une fois avec force, de manière à obtenir une belle homogénéité.

La viande

1er Étape

Dans une poêle bien chaude, avec de l'huile végétale, faites revenir vos cubes de viande, assaisonnez de sel et poivre.

Réalisez un aller retour, pas trop de cuisson. Réservez la viande

Attention de ne pas trop remplir la poêle, sinon la viande va bouillir et ne jamais atteindre la bonne température. Si nécessaire faites la revenir en deux fois.

2ième Étape

Dans la même poêle, faites revenir la julienne de poivrons, le piment, paprika et l'ail, cuire une minute de plus, ajoutez la viande.

Bien mélanger, ajoutez la crème, laissez bouillir deux minutes, rectifiez l'assaisonnement, servir aussitôt.

Montage

Déposez une belle portion de purée dans l'assiette ronde, avec le dos de la cuillère, réalisez un nid au centre de la purée.

Déposez dans le nid, une belle cuillère de sauté de boeuf minutes.

Finalisez avec des feuilles de basilic.

Bon appétit!