

Boeuf Stroganoff

Une recette proposée par
Alexandre Barbier,,
Directeur commercial
scolaires Rhône-Alpes



INGRÉDIENTS :

- Filet de boeuf : 400g
- Champignons de Paris: 150g
- Huile d'arachide: 2 cl
- oignon: 1 pièce
- Farine de blé: 10g
- Bouillon de boeuf: 25 cl
- Concentré de tomate: 10g
- Crème liquide entière: 12 cl
- Cognac: 2 cl
- Sel, poivre du moulin, paprika

Plat
4 pers



LES ÉTAPES :

1. Ciseler l'oignon.
2. Éplucher les champignons et les couper en quartiers. Tailler le filet de bœuf en lanières.
- 3.
4. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'arachide, colorer rapidement le bœuf, puis le débarrasser et l'assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.
- 5.
6. Dans une poêle avec de l'huile d'arachide, faire revenir les champignons sans les colorer, puis réserver.
7. Dans la même poêle, faire suer les oignons avec une pincée de sel. Ajouter le concentré de tomates, la farine et le paprika, puis cuire pendant quelques instants sans faire brûler les épices. Flamber ensuite au cognac, puis déglacer avec le bouillon de bœuf. Faire bouillir jusqu'à épaississement de la sauce avant d'ajouter la crème. Porter de nouveau à ébullition et rectifier l'assaisonnement, puis ajouter la viande et les champignons pour terminer la cuisson.



Le conseil d'Alexandre:

Vous pouvez remplacer le filet de boeuf
par du steak ou de la bavette
Accompagner de pommes de terre
sautées et d'un bon verre de Côtes du
Rhône rouge ou rouge du Languedoc

Confinés et cuisiniers !