

Recette de bœuf Stroganoff

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Niveau de la recette : Très Facile

Ingrédients de la recette de bœuf Stroganoff

Pour : 4 personnes

320 g de rumsteak ou steak de poire ou surprise

200 g de champignons de Paris

1/2 oignon

1 gousse d'ail

4 c. à soupe de farine

4 c. à café de paprika

3 c. à soupe de concentré de tomate

25 cl de bouillon de bœuf

6 c. à soupe de crème fraîche

1/2 citron

5 brins de persil

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin



Préparation de la recette de bœuf Stragonoff

Mélangez la farine, le paprika, un peu de sel et de poivre dans une assiette. Coupez la viande en fines lanières et enrobez le bœuf émincé dans le mélange de farine. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites revenir la viande 3 minutes pour qu'elle soit juste cuite. Réservez-la.

Emincez l'oignon, écrasez l'ail et coupez les champignons en fines lamelles. Ajoutez un fond d'huile dans la poêle avec un feu modéré et faites-y revenir l'oignon émincé pendant 5 minutes. Ajoutez les champignons et l'ail écrasé et laissez cuire encore 3 minutes.

Ajoutez le concentré de tomate, versez le bouillon et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter quelques minutes pour que la sauce épaississe un peu. Remettez la viande, ajoutez la crème avec le jus d'un demi-citron et mélangez pendant 3 minutes. Salez et poivrez à votre convenance.

Servez avec du riz ou des pâtes.