

Boeuf stroganoff

Pour 4 personne(s)

450 g de biefsteack ou dans le filet
2 . à soupe de farine,
sel, poivre

1 cuillère à soupe de paprika
50g de beurre
3 ou 4 oignons émincés
1 boîte de champignons de Paris,
1 c. à soupe de concentré de tomates
25 cl de bouillon de boeuf
12,5 cl de crème fraîche,
1 c. à soupe de cognac.

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

Mélangez 1 cuillerée à soupe de farine, le paprika avec 1/2 cuillerée à café de sel dans un saladier.

Ajoutez les morceaux de viande et mélangez soigneusement.

Faites saisir les morceaux de viande dans de l'huile très chaude dans une poêle. Réservez-les au chaud.

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

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

Ajoutez le concentré de tomates, ainsi que le bouillon. Faute de bouillon, vous pourrez 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.

Ajoutez viande et légumes dans la cocotte et mélangez. Ajoutez crème fraîche et cognac.
Salez, poivrez. Faites chauffer à feu doux