



Bœuf Stroganoff



Préparation : 15min
Cuisson : 1h
Temps total : 1h15

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- ✓ Bœuf à mijoter (500g)
- ✓ 1 oignon finement haché
- ✓ Champignons de Paris (100g)
- ✓ Beurre (30g)
- ✓ 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- ✓ 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- ✓ 3 gros cornichons
- ✓ Épices :
 - 1 pincée de sucre
 - 1/2 cuillère à café de paprika
 - 1 cuillère à café de moutarde
 - sel
 - poivre

Préparation

1

Le Bœuf Stroganov ou Bœuf Stroganoff est un plat originaire de Russie, à base de viande de bœuf, accommodé de Smetana ou de crème aigre, de paprika, d'oignons et de champignons. Afin de donner l'aigreur voulue au plat, nous incorporons des cornichons finement découpés alors que beaucoup mettent du vin blanc. Avec les cornichons la recette est ainsi plus proche du rendu original à base de crème aigre.

2

Coupez la viande, les champignons et l'oignon en lamelles fines. Coupez les cornichons en petits dès, très fins. Faites chauffer le beurre à feu vif et faire revenir l'oignon haché, les champignons et les cornichons.

3

Ajouter la viande, puis saler, poivrer, sucrer et ajouter le paprika. Faire ensuite cuire 5 minutes et ajouter le concentré de tomates. Faire mijoter entre 30 et 40 min (plus la viande cuit et plus elle est tendre).

4

Le Top finition
Mélanger la crème fraîche avec la moutarde et arroser le tout avec. Faire mijoter à feux doux quelques minutes. Servir sur un lit de riz ou pâtes fraîches et savourer.