



Boeuf à la vodka

Bœuf



2h45 15 min 30 min 2h 269

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Marinade

- 1 Au moins deux heures avant le service, couper la viande en cubes ou en lamelles. La faire mariner dans un plat avec le concentré de tomates, le paprika et la vodka. Réserver au frais.

Étape 2

Préparation

- 1 Epépiner et émincer le poivron.
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon.

Étape 3

Cuisson

- 1 Dans une sauteuse, mettre l'huile d'olive et faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Ajouter l'oignon et une pincée de sel, faire revenir 5 minutes.
- 3 Ajouter ensuite les lamelles de poivrons et faire revenir à nouveau 5 minutes.
- 4 Ajouter les tomates concassées, le reste du paprika et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

500 g **Filet(s) de boeuf**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
3 c. à soupe **Vodka**
2 c. à soupe **Paprika**

Ingrédients pour la cuisson

200 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
1 **Poivron(s)**
1 c. à soupe **Paprika**
2 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 **Oignon(s) rouge(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

la vodka.

- 5** Laisser cuire pendant 10 minutes puis ajouter la viande.
- 6** Faire revenir sur le feu pendant 5 minutes pour une cuisson saignante, 10 minutes pour une cuisson "à point". Ajouter la crème fraîche, mélanger vivement et servir.

Étape 4

Dressage

- 1** Poser le boeuf coloré sur un accompagnement de tagliatelles ou de riz sauvage par exemple.