Martin Schmied

Bœuf

Filet de boeuf stroganoff façon traditionnelle

45 min	30 min	15 min	0	347
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Prendre le filet de bœuf et le tailler en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Éplucher les champignons de Paris et couper la base de leurs pieds.
3. Les tailler en 6 ou en 8 suivant leur taille et réserver.
4. Éplucher et laver les échalotes. Les ciseler et réserver.
5. Couper les cornichons en deux dans la longueur puis les émincer grossièrement.
6. Couper le citron en deux et presser une moitié. Réserver le jus dans un verre.

Étape 2

Cuisson du boeuf

1. Mettre une poêle à chauffer et ajouter un bon filet d'huile d'arachide.
2. Lorsque l'huile est bien chaude, saler les morceaux de viande et les faire dorer sur chaque face rapidement et les débarrasser sur une assiette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le boeuf Stroganoff

- 600 g **Filet(s) de boeuf**
- 6 **Cornichon**
- 5 **Champignon(s) de Paris**
- 2 **Echalote(s)**
- 4 pincée(s) **Paprika**
- 2 pincée(s) **Piment d'Espelette**
- 1 c. à soupe **Moutarde**
- 1 **Citron(s)**
- 6 cl **Cognac**
- 1 pincée(s) **Poivre vert**
- 25 cl **Fond brun de veau**
- 12.5 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Huile d'arachide**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Mâche**

3 Pour une cuisson "à point" ou " bien cuit" les laisser plus longtemps dans la poêle.

4 Dans la même poêle, faire revenir les échalotes et les champignons de Paris.

5 Déglacer avec le cognac et flamber aussitôt.

6 Baisser le feu et ajouter ensuite le paprika, le piment d'Espelette et le poivre vert.

7 Ajouter les cornichons, le jus du demi citron et la moutarde.

8 Mouiller avec le fond de veau et laisser réduire pour obtenir une consistance liée.

9 Crémer et rectifier l'assaisonnement.

10 Repasser la viande dans la sauce pour la réchauffer.

Étape 3

Dressage

1 Dresser la viande sur assiette et saucer.

2 Décorer de quelques feuilles de mâche et d'un grillage de pommes de terre.

3 Pour réaliser le grillage de pommes de terre, il faut les tailler une julienne, puis tremper cette julienne dans du beurre clarifié.

4 Sur une plaque allant au four couverte de papier sulfurisé, disposer la julienne de pommes de terre de sorte à former un quadrillage.

5 Poser une nouvelle feuille de papier sulfurisé par dessus puis une nouvelle plaque pour maintenir la julienne.

6 Il ne reste plus qu'à sécher le tout au four à 120°C.