Céline Nguyen

Bœuf

Boeuf stroganoff

35 min	20 min	15 min	0	417
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du boeuf stroganoff

1. Laver les champignons.
2. Il est préférable de ne pas laver les champignons sous l'eau, sauf si ceux-ci sont bien fermés.
3. Peler et émincer l'oignon.
4. Emincer les champignons grossièrement, en tranches.
5. Couper le boeuf en lanières, perpendiculairement aux fibres de la viande.
6. Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile, sur feu vif. Quand la poêle est chaude, ajouter le boeuf.
7. Ne pas saler la viande tout de suite car le sel fait sortir le jus des aliments. Saler et poivrer en fin de cuisson.
8. Une fois la viande tout juste saisie, la débarrasser sur une assiette. Dans la même poêle, ajouter un filet d'huile, puis les oignons et les champignons.
9. Les mélanger pour bien les dorer. Saler en fin de cuisson également.
10. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole, puis quand l'eau bout, ajouter les pâtes et les faire cuire selon le temps indiqué sur le paquet.
11. Ecraser la gousse d'ail avec le plat de la lame de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le boeuf stroganoff

- 500 g **Bavette(s) de boeuf**
- 600 g **Champignon(s) de Paris**
- 20 cl **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Oignon(s)**
- 5 cl **Vin blanc**
- 2 c. à soupe **Concentré de tomate**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 c. à café **Paprika**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 10 tige(s) **Persil plat**

couteau. L'éplucher, la couper en deux pour retirer le germe puis la hacher finement.

12 Remuer les pâtes pendant leur cuisson.

13 Effeuiller et ciseler le persil plat.

14 Quand les oignons et les champignons sont bien dorés, ajouter le boeuf.

15 Ajouter du vin blanc pour déglacer.

16 Quand le vin blanc a un peu réduit, ajouter l'ail, le paprika et le concentré de tomate. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 2-3 minutes.

17 Egoutter les pâtes. Les couvrir.

18 Une fois la sauce un peu réduite, ajouter la crème fraîche et éteindre le feu. Saler et poivrer.

Étape 2

Dressage

1 Déposer les pâtes sur une assiette. Les recouvrir de boeuf stroganoff.

2 Parsemer de persil plat. Servir.