

# Bœuf Stroganoff au paprika fumé et champignons |

Recette pour 4 personnes

## Description

Recette traditionnelle de Russie, viande en sauce minute.

## L'astuce du chef

ATTENTION de ne pas enfariner votre viande trop tôt, une pâte (colle) risquerait de se faire au contact de l'humidité de la viande.

## Ingrédients

### Stroganoff

- 500 Gr Onglet de boeuf
- 2 Pincée(s) Farine
- 150 Gr Oignon
- 250 Gr Champignons de paris
- 250 Ml Demi-glace de veau
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 200 Gr Poivron rouge
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Frottez les champignons avec un linge humide, puis tranchez-les en lamelles.

Épluchez et émincez l'oignon finement.

Coupez les onglets de boeuf en lanières.

Videz et coupez les poivrons en julienne.

### Stroganoff

Dans une casserole à feu vif, faites sauter les champignons au beurre et l'huile végétale. Une fois une belle coloration obtenue, réservez-les.

Dans la même casserole à feu doux, mettez du beurre et faites-y revenir l'oignon, ajoutez le poivron.

Enfarinez (singer) les lanières de boeuf (avec la farine et le paprika), faites-les revenir pour les colorer. Retirez la viande, les oignons et le poivron dans un plat.

Déglacez la casserole sur un feu vif en y ajoutant un peu d'eau ou vin blanc. Laissez réduire un peu,

ajoutez le fond de veau, laissez réduire 2 minutes.

Ajoutez la crème, baissez votre feu, et laissez cuire à petite ébullition pendant 10 minutes environ.

La sauce va prendre une certaine épaisseur, assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez du paprika si nécessaire, ajoutez les lanières de boeuf, laissez cuire 5 minutes encore.

Ajoutez les champignons, le poivron et les oignons, servez chaud.

**Bon appétit!**