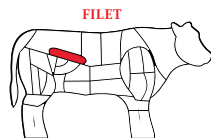


+

Filet de bœuf Stroganov



Préparation : 20 min.
Cuisson : 15 min.



Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g pointe de filet de bœuf
- 5 cl d'huile d'arachide
- 30 g de beurre
- 2 oignons moyens
- 10 g de concentré de tomates
- 30 g de cornichons au vinaigre
- 50 g de champignons de Paris
- 3 g de paprika fort
- 1 dl de vin rouge
- 2 dl de fond brun de bœuf
- 1 dl de crème fraîche

Préparation

- Couper le filet en cubes d'environ 20 g.
- Hacher finement les oignons.
- Couper les cornichons en julienne.
- Parer les champignons, les laver rapidement et les émincer.
- Sauter rapidement la viande dans l'huile très chaude.
- Assaisonner et la retirer (la viande doit rester saignante).
- Dans la même poêle, chauffer le beurre et y étuver les oignons.
- Ajouter les champignons émincés et les cornichons.
- Saupoudrer de paprika et déglacer au vin rouge.
- Mouiller avec le fond de sauce et porter à ébullition.
- Affiner avec la crème et rectifier l'assaisonnement.
- Remettre la viande dans la sauce pour la chauffer sans laisser cuire.
- Servir de suite.



Recette de **Carlo Sauber**
Enseignant au Lycée Technique de Bonnevoie