

BOEUF STROGANOFF

Ingédients pour 4 personnes

- 150 g de champignons
- 1 petit piment rouge
- 2 petits cornichons
- 1 oignon
- 500 g de filet de bœuf
- (ou à défaut, de rumsteck bien mûr)
- Sel, poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe de beurre à rôtir
- 1 dl de porto rouge
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe rase de paprika en poudre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 dl de fond de veau
- 0,5 dl de crème
- 150 g de crème fraîche
- Quelques gouttes de Tabasco
- (ou un peu de poivre de Cayenne)



Préparation

Préchauffer le four à 80 degrés et préchauffer un plat. Nettoyer les champignons et les couper en tranches. Couper les poivrons en deux, les épépiner et les couper en petites lamelles avec les cornichons. Éplucher l'oignon et le hacher finement.

Couper la viande en cubes d'environ 2 cm. Assaisonner avec du sel et du poivre. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle jusqu'à ce qu'il fume. Faites-y revenir les cubes de viande en 2 portions, 1 minute sur le premier côté, puis 30 secondes sur le second. Disposez-les immédiatement sur le plat préchauffé et laissez-les cuire 30 minutes dans le four à 80 °C. Déglacez le fond de cuisson avec le porto, passez-le au tamis fin et réservez.

Faites chauffer le beurre dans la poêle. Faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les champignons, les poivrons, les cornichons, le paprika et la purée de tomates et faites revenir le tout. Versez le jus de cuisson réservé et le fond de veau et laissez réduire à feu vif jusqu'à obtenir environ 1 dl. Mélangez la crème et la crème fraîche et ajoutez-les à la sauce. Porter à ébullition et laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Assaisonner avec du sel, du poivre, du tabasco ou du poivre de Cayenne.

Pour finir, ajouter les cubes de viande avec le jus obtenu et mélanger soigneusement le tout. Servir immédiatement.