

Bœuf Stroganoff Et Sa Sauce Divine



Nombres de personnes : 4

Ingrédients

400g d'émincé de bœuf -Huile d'olive -2 oignons -200 g de champignons de Paris -3 Cuill à Café de paprika -1 pincée de sucre -1 pincée de sel -2 Cuill à Soupe s de concentré de tomate -200 ml de vin blanc sec -1 petit pot de crème fraîche épaisse -2 Cuill à Café de moutarde -sel, Poivre - persil

Préparation

Éplucher, laver et couper les oignons. Réserver.

Nettoyer et couper les champignons. Réserver.

Faire chauffer une noisette de beurre et faire revenir le bœuf avec 1 cc de paprika.

Le cuire à peine 1 minute environ afin qu'il soit juste coloré. Réserver.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et ajouter les oignons et les champignons.

Les faire revenir et ajouter le sucre, le sel, le poivre et le reste de paprika.

Lorsque les ingrédients sont bien revenus ajouter le concentré de tomate et le vin blanc.

Bien mélanger et faire mijoter 10 minutes à feu doux.

Ajouter la crème et la moutarde.

Mélanger et ajouter la viande.

Laisser mijoter à peine 1 à 2 minutes.

Servir chaud parsemé de persil et accompagné de semoule de couscous, de riz ou de pâtes.