

Boeuf Stroganoff révisité

500 g pointe de Rumsteack
50 g de beurre
200 g de champignons sauvages
1 oignon rouge
10 cl de fond brun de veau
10cl de crème
1 zeste citron
5 cl huile d'olive
2 brins de persil plat
sel, poivre, paprika



1. Emincer et blondir l'oignon rouge dans une poêle avec 1 cuillère d'huile d'olive pendant 4 min sur 9 puis 3 min sur 4. Réserver
2. Tailler et sauter les girolles dans une poêle chaude 3 minutes sur P1 et réserver
3. Sauter les champignons de Paris brun 3 min sur P1 . Réserver
4. Couper la viande en lanières, enrober de sel, poivre et de paprika
5. Sauter dans une poêle chaude la viande en la gardant saignante, débarrasser
6. Déglacer avec le fond brun et ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement
7. Ajouter la viande et les champignons 2 min sur 6 et maintenir sur 1
8. Dresser, décorer et finir avec le zeste de citron
9. Dresser et décorer

Mes notes :