Bœuf Stroganoff aux champignons et au paprika

Des lanières de bœuf tendres dans une sauce crémeuse au paprika et aux champignons. Un plat d'Europe de l'Est prêt en 30 minutes.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g de rumsteck de bœuf
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de paprika
- 150 ml de bouillon de bœuf
- 150 g de crème fraîche
- 2 cornichons
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher grossièrement l'oignon.
   3 sec / vitesse 5
2. Ajouter le beurre et le paprika, puis faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les champignons émincés et le bouillon, puis cuire.
   8 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter le bœuf coupé en fines lanières et le sel, puis poursuivre.
   7 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter la crème et les cornichons en dés, mélanger.
   1 min / 80°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Servir avec des pâtes ou du riz.

Le conseil de Tiha
Place la viande 20 minutes au congélateur avant de la trancher, les lanières seront bien régulières.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.