

zeste

Boeuf Stroganoff

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

300 g de cubes de boeuf à ragoût

454 g de champignons de Paris

2 oignons

150 ml de consommé de boeuf

1 boîte de crème de champignons concentrée

1 1/2 oz de vodka ou vin blanc

30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon

5 ml (1 c. à thé) de paprika doux

60 ml (1/4 tasse) de crème sure

30 ml (2 c. à soupe) de gras de canard (ou 1 c. à soupe de beurre et 1 c. à soupe d'huile d'olive)

Sel et poivre, au goût

250 g de pappardelles ou autres pâtes aux oeufs

Préparation

1. Dans un grand chaudron, faire cuire les pâtes dans l'eau salée selon les instructions sur l'emballage.
2. Pendant que les pâtes cuisent, couper les champignons en tranches. Peler les oignons et couper en deux puis en tranches.
3. Couper les cubes de boeuf à ragoût en tranches fines.
4. Dans une grande poêle, faire chauffer à feu moyen-doux le gras de canard. Revenir le boeuf à la poêle pendant deux minutes en brassant. Retirer le boeuf en conservant le jus de cuisson dans la poêle.
5. Déglacer avec la vodka et laisser réduire une minute. Ajouter les oignons et les champignons. Brasser puis assaisonner. Poursuivre la cuisson en brassant temps en temps.
6. Ajouter la moutarde de Dijon et le paprika au boeuf sauté. Bien enrober.
7. Après environ 5 à 7 minutes de cuisson des légumes, ajouter le consommé de boeuf et la crème de champignons. Bien mélanger et poursuivre la cuisson environ 5 minutes.
8. Ajouter le boeuf sauté mariné.
9. Ajouter la crème sure et le persil haché. Bien incorporer. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes.
10. Servir le boeuf Stroganoff sur les pâtes aux oeufs.

PUBLICITÉ