

BOEUF STROGONOFF



Personnes : **2**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **20 min**

Repos : **0 min**

450 g de rumsteck
400 g de champignons
1 gros oignon
3 gousses d'ail
40 cl de crème fraîche
20 cl de ketchup épicé
10 cl de Worcestershire
2 bouchons de cognac
Noix de muscade râpée
Tabasco (quelques gouttes)
1 cube de bouillon de légumes ou poulet
Huile végétale
Sel et poivre

1. Préparez à l'avance le mélange de crème fraîche, ketchup épicé, sauce à steak, sel et poivre noir dans un bol que vous mettrez au réfrigérateur.
2. Coupez la viande en petits cubes et l'oignon en lamelles. Faites chauffer l'huile végétale dans une poêle et versez les gousses d'ail pilées, l'oignon, puis le cube de bouillon. Mélangez bien le tout jusqu'à ce que l'oignon soit roussi.
3. Versez les champignons préalablement coupés en lamelles et faites réduire un moment. Ajoutez les morceaux de viande et faites revenir le tout. Assaisonnez de poivre noir et de noix de muscade.
4. Quand tout est bien cuisiné, ajoutez le cognac et faites éventuellement flamber.
5. Sortez le mélange de crème fraîche du réfrigérateur. Incorporez le mélange sur la viande, au fur et à mesure, jusqu'à ce que la sauce soit bien absorbée par la viande.

Pour finir ... Dès que la couleur est uniforme et que la consistance est onctueuse, éteignez le feu et servez avec du riz blanc.



BOUCHERIE STB
Ghislain et Caroline GUILLEMIN
AVENUE DU PRÉSIDENT KENNEDY
60800 CREPY EN VALOIS
Tél : 03 44 87 05 79