

# BOEUF STROGANOFF

Pour 6 personnes



*1 kg de filet de boeuf ou de rumsteck émincé en fines lanières de 3 à 4 cm de long sur 0,5 cm d'épaisseur.*

*8 beaux oignons finement émincés en lamelles*

*3 cuillères à café de sucre*

*1/2 cuillère à café de paprika*

*4 à 5 cuillères à soupe d'huile*

*2 cuillères à soupe de moutarde forte*

*2 cuillères à café de concentré de tomate*

*2 cuillères à café de sel*

*500 g de champignons de Paris émincés*

*50 cl de crème aigre (avec 1 cuillère à café de jus de citron)*

*1 tablette de bouillon de boeuf*

- 1. Mélanger la moutarde avec 3 cuillerées à café de sucre, la tablette de bouillon émiettée et la sauce tomate. Réserver.**
- 2. Chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une cocotte. Ajouter la viande et cuire pendant 6 à 7 minutes.**
- 3. Ajoutez-y les oignons, et les champignons cuire encore 7 à 8 minutes. Remuer, couvrir, réduire à feu doux, en remuant parfois.**
- 4. Ajouter le sel, le poivre, le mélange avec moutarde. Mélanger avec une cuillère de bois et verser petit à petit la crème aigre (ou la crème fraîche au citron), en remuant pour qu'elle se colore du suc de viande. Laissez cuire encore 2 à 3 minutes à feu vif en remuant et assaisonnez**
- 5. Vérifier l'assaisonnement, sel et paprika.**
- 6. Déguster**

**Servir avec des pommes de terre ou des pâtes ou du riz.**