

Bœuf

Filet de boeuf stroganoff façon traditionnelle


45 min 30 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

347

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le boeuf Stroganoff

600 g **Filet(s) de boeuf**
6 **Cornichon**
5 **Champignon(s) de Paris**
2 **Echalote(s)**
4 pincée(s) **Paprika**
2 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 **Citron(s)**
6 cl **Cognac**
1 pincée(s) **Poivre vert**
25 cl **Fond brun de veau**
12.5 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Mâche**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Prendre le filet de bœuf et le tailler en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 2 Éplucher les champignons de Paris et couper la base de leurs pieds.
- 3 Les tailler en 6 ou en 8 suivant leur taille et réserver.
- 4 Éplucher et laver les échalotes. Les ciseler et réserver.
- 5 Couper les cornichons en deux dans la longueur puis les émincer grossièrement.
- 6 Couper le citron en deux et presser une moitié. Réserver le jus dans un verre.

Étape 2

Cuisson du boeuf

- 1 Mettre une poêle à chauffer et ajouter un bon filet d'huile d'arachide.
- 2 Lorsque l'huile est bien chaude, saler les morceaux de viande et les faire dorer sur chaque face rapidement et les débarrasser sur une assiette.

- 3 Pour une cuisson "à point" ou " bien cuit" les laisser plus longtemps dans la poêle.
- 4 Dans la même poêle, faire revenir les échalotes et les champignons de Paris.
- 5 Déglacer avec le cognac et flamber aussitôt.
- 6 Baisser le feu et ajouter ensuite le paprika, le piment d'Espelette et le poivre vert.
- 7 Ajouter les cornichons, le jus du demi citron et la moutarde.
- 8 Mouiller avec le fond de veau et laisser réduire pour obtenir une consistance liée.
- 9 Crémier et rectifier l'assaisonnement.
- 10 Repasser la viande dans la sauce pour la réchauffer.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser la viande sur assiette et saucer.
- 2 Décorer de quelques feuilles de mâche et d'un grillage de pommes de terre.
- 3 Pour réaliser le grillage de pommes de terre, il faut les tailler une julienne, puis tremper cette julienne dans du beurre clarifié.
- 4 Sur une plaque allant au four couverte de papier sulfurisé, disposer la julienne de pommes de terre de sorte à former un quadrillage.
- 5 Poser une nouvelle feuille de papier sulfurisé par dessus puis une nouvelle plaque pour maintenir la julienne.
- 6 Il ne reste plus qu'à sécher le tout au four à 120°C.