Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boeuf Strogonoff -le sauté parfait

Ingrédients

600g de steak pelé, 400g de tomates pelées, 300g de champignons de Paris, 3 échalotes, 100g de jus de veau, 3 branches de persil plat, 1 poivron rouge, 600g de pommes de terre, huile d'olive, 150g de beurre, , ,

Préparation

Couper la viande en tranches très fines, couper les champignons en tranches fines, émincer les échalotes et couper les poivrons en brunoise après les avoir pelés et épépinés.
Enrober les morceaux de viande d'huile d'olive et les saisir à feu vif.
Retirer la viande de la poêle et la mettre dans une passoire mise dans un bol, pour récupérer les sucs.
Dans la même poêle, faire revenir les échalotes, puis ajouter les champignons, puis le poivron et les tomates, ajouter le jus de veau et faire réduire la sauce. Une fois bien réduite, ajouter le jus de viande récupéré et ajouter les morceaux de viande.
Cuire les pommes de terre avec la peau. Les peler, les écraser et incorporer le beurre. Saler, poivrer. Servir.

Notes :