

**4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 30 min**

**Difficulté : 2 / 4**

## Ingrédients :

4 steaks de bœuf (125 g chacun)

2 c. à soupe de farine

1 c. à café de paprika

30 g de beurre

1 oignon

200 g de champignons de Paris

1 c. à soupe de concentré  
de tomates

1 pincée de sucre en poudre

25 cl de bouillon de bœuf

Huile, sel, poivre



# BOEUF STROGONOFF

## Préparation :

1 - Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites revenir les oignons et les champignons émincés.

2 - Découpez les steaks en fines lamelles dans le sens des fibres. Dans un saladier, mélangez-les avec 1 cuillère à soupe de farine, le paprika, le sel et le poivre.

3 - Saisissez les lamelles de bœuf dans une poêle huilée en remuant fréquemment. Pendant ce temps, ajoutez dans la cocotte le concentré de tomates, le sucre, le bouillon de bœuf et 1 cuillère à soupe de farine.

4 - Ajoutez les lamelles de bœuf dans la cocotte et laissez encore mijoter pendant 20 minutes.

5 - Dressez un grand plat en entourant la préparation de riz basmati.

*Suggestion  
d'accompagnement :  
Blaisac Rouge, servi  
entre 16 et 18°C.*

