



Bœuf stroganoff copieux

Temps de préparation : 35 Portions : 4

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de bœuf, coupé en cubes ou en tranches
- 375 ml (1 ½ tasse) de bouillon de bœuf
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra vierge, divisée
- 227 g (8 oz) de champignons tranchés
- 1 petit oignon, coupé en tranches fines
- 45 ml (3 c. à thé) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à table) de beurre non salé
- 15 ml (1 c. à table) de sauce Worcestershire
- 60 ml (¼ tasse) de crème sure
- Sel et poivre noir au goût
- Fettucine ou nouilles aux œufs, cuites
- Persil frais pour garnir, (facultatif)

Préparation

- Assaisonner le boeuf de sel et de poivre. Réserver.
- Dans un grand poêlon, chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire sauter les champignons et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Assaisonner de sel et de poivre. Retirer du poêlon et réserver.
- Chauffer les 2 autres cuillères à soupe d'huile d'olive dans le poêlon. Ajouter le bœuf dans le poêlon et faire brunir. Retirer le bœuf du poêlon et réserver.
- Dans le même poêlon, faire fondre doucement le beurre. Dès que le beurre fond, ajouter lentement la farine en remuant rapidement pour éviter les grumeaux.
- Incorporer le bouillon et la sauce Worcestershire. Gratter tout excédent de farine au fond du poêlon. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaisse légèrement.
- Ajouter le bœuf, les champignons et les oignons dans le poêlon.
- Retirer le poêlon du feu et incorporer la crème sure.
- Servir sur des fettuccines ou des nouilles aux œufs.
- Garnir de persil, si désiré.

Ce plat classique réconfortant est apprécié toute l'année et s'intègre facilement à n'importe quel menu de service alimentaire. L'utilisation de coupes de bœuf de qualité supérieure au lieu du boeuf haché traditionnel permet de créer un stroganoff de qualité restaurant qui plaira à tous les clients.

Foodbuy