

## Boeuf Stroganoff revisité par Damien Piscioneri

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

### ***Marinade de la viande***

600 g de filet de bœuf ( rumsteck pour moi)  
sel  
huile de sésame (autre pour moi)  
poivre blanc du moulin  
paprika en poudre 1/2 c à c

### ***Poêlée d'oignons et de champignons***

1 oignon  
120 g de champignons  
huile

### ***Sauce Stroganoff***

625 g de crème liquide  
250 g de crème épaisse  
25 g de farine torréfiée (dans une poêle ou au four)  
18 g de sauce soja  
10 g de poudre de fond de veau ou de bouillon  
15 g de sauce Worcestershire  
16 g de concentré de tomate  
4 g de Tabasco ou piment en poudre, (personnellement j' ai rien mis j'en voyais pas l'intérêt)

### **Préparation :**

#### ***Marinade de la viande***

Dans un cœur de filet de bœuf, tailler des lanières pas trop petites.  
Placer les morceaux dans un cul de poule.  
Assaisonner de sel, poivre, huile de sésame, ajouter le paprika en poudre.  
Dans une poêle très chaude, saisir rapidement les morceaux de viande  
Déglacer au cognac  
La viande doit rester rouge à l'intérieur

#### ***Poêlée d'oignons et de champignons***

Éplucher l'oignon, tailler le en cubes.  
Tailler les champignons en quartiers (en sifflet).  
Dans une poêle, faire chauffer l'huile puis faire tomber les oignons lentement, sans coloration.  
Ajouter les champignons, poursuivre la cuisson. Réserver.

## **Sauce Stroganoff**

Dans une casserole, chauffer les deux crèmes

Torréfier la farine dans une poêle (ou au four)

Ajouter la farine aux crèmes et lier en donnant une ébullition, tout en fouettant

Ajouter la poêlée d'oignons et de champignons

Assaisonner avec la sauce soja, la Worcestershire, le Tabasco, le concentré de tomate, ainsi que la poudre de fond de veau.

Ajouter la viande à la sauce juste le temps de la réchauffer sans la faire cuire davantage

Décorer avec l'aneth.

\*Servir avec une bonne purée ou des pâtes.