

# Bœuf stroganoff

## INGRÉDIENTS

2 à 3 lbs de lanières de filet mignon de boeuf  
Farine assaisonnée(sel+poivre noir)  
2-3 oignons coupés en petits mcx  
1 lbs de champignons blancs en tranches  
32 oz. de fond de veau ou de consommé de boeuf  
500 ml de crème sure 14% M.G.  
2 petites boîtes de crème de champignons style campbell  
Beurre  
Sel, poivre, paprika doux

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Dans une casserole à fond épais, faire sauté à feu mi-vif les champignons au beurre jusqu'à légère coloration et réserver dans un tamis au dessus d'un bol. L'eau qui s'égouttera servira à déglacer plus tard.

### ÉTAPE 2

Dans la même casserole, faire suer à feu doux les oignons au beurre et réserver.

### ÉTAPE 3

Enfariner les lanières de boeuf et les brunir au beurre à feu mi-vif en petite quantité à la fois. (Astuce: enfariner au fur et à mesure pour éviter que la farine se transforme en colle)

### ÉTAPE 4

Déglacer avec le jus des champignons, bien racler le fond de la casserole afin de déloger les sucs, et ajouter le fond de veau, la crème sure, les crèmes de champignon et les oignons.

### ÉTAPE 5

À feu mi-vif, faire réduire la sauce environ 20 à 30 minutes, à découvert.

### ÉTAPE 6

Ajouter les lanières de boeuf, couvrir, et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 20 à 30 minutes.

### ÉTAPE 7

Rectifier l'assaisonnement au goût, ajouter le paprika et les champignons, poursuivre la cuisson à feu doux, à couvert, pendant 15 minutes.