

## Bœuf Stroganoff

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

### Ingrédients:

- 2 oignons
- 200 g de champignons
- 30 g de beurre
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 c à soupe de concentré de tomates
- 420 g de bœuf (Chateaubriand)
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de paprika
- 1 dl de crème fraîche
- sel
- poivre
- persil haché



### Recette:

- Pelez et émincez les oignons
- Nettoyez et émincez les champignons
- Faites étuver le tout dans le beurre sur feu doux pendant quelques minutes
- Diluez le concentré de tomates dans le vin blanc et versez le tout sur les légumes, couvrez et laissez mijoter 10 minutes
- Coupez la viande en fines lamelles
- Faites-les sauter rapidement à l'huile sur feu vif en remuant
- Quand elles sont bien dorées, ajoutez-les à la sauce aux champignons
- Ajoutez le paprika et la crème, salez, poivrez et laissez mijoter 10 minutes à couvert
- Parsemez de persil haché
- Servez avec des pâtes ou du riz