

## *Boeuf Façon Stroganoff aux Pointes d'Asperges*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 35 minutes**

### **Ingrédients:**

- Boeuf (Piece De)	400g de viande pour fondue
- Asperges	12 pointes
- Champignons de Paris	150g
- Beurre	30g
- Vin Blanc Sec	20 cl
- Concentré de Tomates	60g
- Huile d'Olive	2 c à soupe
- Miel	½ c à soupe
- Paprika	
- Crème Fraîche	12 cl
- Ciboulette	
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez.
- Séparez les pieds des pointes (conservez des pointes de 4-5 cm)
- Coupez les pieds en petits morceaux.
- Nettoyez et émincez les champignons
- Faites griller rapidement les pointes d'asperges dans une poêle. Salez et poivrez. Déglacez avec le miel. Réservez-les sur une assiette.
- Coupez la viande en lamelles pas trop fines.
- Faites-les sauter rapidement à l'huile sur feu vif en remuant. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites étuver les champignons avec les pieds d'asperges dans du beurre chaud 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 doucement pendant 10 minutes. Ajoutez le miel et mélangez.
- Incorporez alors la viande à la sauce.
- Ajoutez enfin le paprika et la crème. Salez et poivrez.
- Servez sans attendre, saupoudrez de ciboulette et surmontez des pointes d'asperges déglacée au miel.

### **Remarque:**

A partir de PL-59