

Bœuf Strogonoff



6



45 min



15 min



30 min

Ingrédients

- 50 g de beurre
- 2 gros oignons
- 250 g de champignons frais de Paris
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 50 g de farine
- sel fin de Guérande
- poivre 5 baies au moulin
- 1 kg de bœuf (type paleron ou bourguignon)
- 200 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- persil ciselé



Recette

En mode manuel:

Faire fondre le beurre et faire rissoler les oignons émincés ou hachés au Tornado. Ajouter les champignons coupés en 4, faire suer. Ajouter le cube de bouillon au bœuf émiétté. Mélanger à la spatule. Ajouter la viande coupée en morceaux. Mélanger. Ajouter la farine et assaisonner. Remuer pour enrober la viande. Ajouter l'eau et le vin blanc.

Cuisson sous pression : 20 minutes.

Ajouter la crème et le persil ciselé.

Cuisson sous pression : 10 minutes

Accompagner de riz blanc.

Cuit au i-Cook'in® pour ma part:

Mettre 1,2 litre d'eau + 1 cube de bouillon de bœuf. Panier inox : 300 g de riz.

Cuisson 20 minutes/120°C/vitesse 2. Repos 10 minutes.

notes