

# Bœuf Stroganoff

## **Pour 4 Personne(s)**

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **15 min**

- 30g de Beurre
- 100g de Champignons de Paris
- 1 cuillère à soupe de Concentré de Tomates
- 4 cuillères à soupe de Crème Fraîche
- 1 cuillère à café de Moutarde de Dijon
- 1 Oignon
- 1 cuillère à café de Paprika
- Sel, Poivre
- 4x125g de Steaks de Bœuf
- 1 pincée de Sucre en Poudre
- 25 cl de Vin Blanc Sec

Pelez et hachez finement l'oignon. Nettoyez et émincez en fines lamelles les champignons de Paris.

Coupez les steaks en fines lamelles.

Diluez le concentré de tomate dans le vin blanc. Réservez.

Faites revenir à feu vif dans une cocotte, le beurre, l'oignon et les champignons.

Ajoutez les lamelles de bœuf, le sucre, le paprika. Salez et poivrez.

Au bout de 5 minutes, ajoutez le concentré de tomate dilué dans le vin blanc.

Laissez mijoter 10 minutes, ajoutez la crème fraîche et la moutarde. Mélangez. Surtout ne laissez pas bouillir.

Servez accompagné de galettes de pommes de terre.