

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



20 MIN



4 P.



PINOT NOIR  
VIEILLES VIGNES

### Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# BOEUF STROGANOFF

## Ingrédients

- 400g de bœuf filet ou aloyau
- Sauce Worcestershire
- 400g champignons de Paris
- 1 oignon jaune
- 2 cui.à.s de concentré de tomate
- 2 cui.à.c de sucre semoule
- 1 cui.à.s de farine
- 100ml de vin blanc
- 4 cui.à.s de crème fraîche

- Tailler le bœuf en aiguillettes de 2,5 cm épaisseur et 5 cm de longueur.
- Les mettre dans un plat et les arroser de sauce Worcestershire et faire mariner 1 h au frais.
- Tailler les champignons en quartiers. Dans une poêle mettre un filet d'huile et les faire revenir sans coloration. Saler et réserver.
- Éplucher l'oignon et l'émincer. Dans une casserole mettre à chauffer un filet d'huile et y colorer le bœuf 2 minutes en les gardant bien saignantes. Les décanter et les assaisonner de sel et poivre. Dégraisser la casserole et la remettre à chauffer avec un peu d'huile. Y faire suer l'oignon émincé avec un peu de sel. Ajouter le concentré de tomate, le sucre et la farine. Bien mélanger.
- Mouiller avec le vin blanc, couvrir et cuire doucement en remuant pendant 3 à 4 minutes. Ajouter alors la crème, amener à ébullition en remuant jusqu'à épaississement.
- Mettre les champignons dans la casserole et cuire doucement pendant 3 minutes. Ajouter alors les aiguillettes et le jus rendu, bien mélanger et retirer du feu. Servir aussitôt.