Boeuf Stroganov

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g tranche de boeuf
- 150 g poitrine de porc
- 4 grosses pommes de terre
- 4 gros oignons
- 1 gousse ail en purée
- 1 bouquet estragon
- 1 bouquet garni
- 3 c. à soupe crème fraîche
- 30 g beurre
- 2 verres vin blanc
- 2 c. à soupe vodka ou schnaps
- 1 c. à soupe concentré de tomate
- 1 c. à soupe huile
- 1 c. à soupe farine
- 1 c. à soupe paprika doux
- 1 pincée sucre
- sel et poivre

Temps de cuisson: 27 min cocotte tradition ou 23 min cocotte délice

Coupez finement la tranche de boeuf pour obtenir des morceaux de 4 cm de long, 2 cm de large et 1 cm d'épaisseur (grosses lanières). Faites cuire les pommes de terre en robe des champs.
Dans la cocotte, faites revenir vivement les lanières de viande et les oignons en morceaux dans le beurre et l'huile jusqu'à belle coloration. Versez la vodka (ou le schnaps) dans la cocotte et flambez. Ajoutez le paprika et la farine. Faites cuire 5 mn à feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter que le paprika brûle. Ajoutez la poitrine

de porc blanchie et hachée, le vin blanc, 1 verre d'eau, le bouquet garni, le concentré de tomates, 1 bonne pincée de sucre en poudre et l'ail. Salez et poivrez.
Portez à ébullition. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le temps indiqué.
Ôtez le bouquet garni, retirez et égouttez soigneusement les morceaux de viande ainsi que les oignons. Ajoutez la crème fraîche dans la cocotte et faites réduire le jus de cuisson à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce nappante. Rectifiez l'assaisonnement.
Épluchez et coupez les pommes de terre bouillies en rondelles épaisses. Roulez-les dans la sauce. Dans un grand plat, disposez les morceaux de boeuf et les oignons. Placez tout autour les rondelles de pommes de terre. Nappez de sauce et saupoudrez d'estragon haché.

Temps De Préparation: 1:00

Classification: boeuf (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)
Origine: La cuisine Délice de Seb
Date: 21.03.2006
Enregistré par: démo