

Bœuf Stroganoff aux champignons et riz basmati au girofle

Recette pour 4 personnes

Description

Recette du répertoire russe: fines lanières de boeuf sautées et accompagnées d'une sauce crémée aux oignons et champignons servi sur du riz basmati parfumé au girofle.

L'astuce du chef

Pour cette recette, vous pouvez utiliser le filet, le contre-filet ou le Boston qui seront tous très tendres si vous ne faites que les sauter quelques minutes.

Ingrédients

Pour le boeuf Stroganoff

- 600 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 200 Gr Champignons de paris
- 1 Unité(s) Oignon
- 2.50 Ml Paprika
- 125 Ml Vin blanc
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 6 Brin(s) Persil
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour le riz basmati

- 200 Gr Riz basmati
- 2 Unité(s) Clou de girofle
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le bœuf en fines lanières. Coupez les champignons en quartiers. Émincez l'oignon. Ciselez le persil plat.

Préparation du riz basmati

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, ajoutez les clous de girofles faites cuire le riz pendant 8 à 10 minutes. Égouttez et réservez au chaud.

Préparation du boeuf Stroganoff

Assaisonnez les lanières de bœuf de sel, de poivre et de paprika. Dans une poêle faites chauffer un filet d'huile végétale et faites saisir les lanières de boeuf à feu vif, afin d'obtenir une belle coloration dorée. Réservez dans un bol. Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, ajoutez les champignons et faites-les colorer quelques minutes en remuant. Déglacez au vin blanc, laissez réduire de moitié et ajoutez la crème. Laissez cuire à feu doux quelques minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu, puis ajoutez le persil et les lanières de bœuf. Réchauffer 1 minute.

Dressage

Dans votre assiette, dressez le riz basmati à l'emporte-pièce et déposez le bœuf Stroganoff sur le dessus ou dans une petite cocotte sur le côté. Décorez de quelques feuilles de persil plat.

Bon appétit!