



Émincé de Bœuf Stroganoff

Pour 4 personnes

500 g d'émincé de bœuf
2 oignons
2 c. à café de paprika fort * (ou doux pour les plus sensibles)
1 c. à soupe de moutarde
2 c. à soupe de concentré de tomates
2 c. à soupe de farine
2 dl de vin blanc
2-3 dl d'eau
Sel
Poivre

Dorer la viande.

Puis ajouter les oignons émincés et faire revenir encore 2 minutes.

Ajouter la farine et bien mélanger à la viande puis ajouter le vin blanc pour déglacer.

Ajouter un peu d'eau si besoin pour obtenir une texture onctueuse.

Ajouter le paprika, la moutarde et le concentré de tomates.

Rectifier le goût avec un peu de poivre et de sel au besoin.

Laisser mijoter 20 minutes à feu très doux en remuant de temps en temps.

*** Attention, le paprika peut être très fort. Ajouter une cuillère de paprika, goûter et rajouter la 2ème cuillère de paprika selon les goûts.**