Bœuf Stoganov aux champignons en mijoteuse

<http://martinemenu.canalblog.com>

“Petits plats en mijoteuse” propose ce plat traditionnel russe et j’ai aussi copié la photo finale ayant oublié d’en faire moi même mais le rendu est tout à fait exact.

Plat excellent en cette période bien froide et il présente l’avantage de pouvoir être mis en cuisson le matin pour être dégusté le midi puisque seulement 3 h à 3 h30 de cuisson en mijoteuse mais il faut compter avec une préparation un peu plus longue que d’ordinaire. Si vous aimez le parfum de l’origan, vous augmentez un peu la quantité, vous serez comblés !

Pour 4 à 6 convives :

- 700 g de pommes de terre épluchées

- 750 g de boeuf (filet de bœuf ou rumsteack)

- 300 g de champignons (de Paris ou pleurotes)

- 1 bel oignon finement émincé

- 2 jolies gousses d’ail écrasées

- 1 cuiller à café d’origan séché

- 30 g de farine

- 3/4 cuiller à café de paprika

- 20 cl de bouillon (ou cube) fait maison, recette ici :

http://martinemenu.canalblog.com/archives/2011/11/29/22668218.html

- 10 cl de vin blanc

- 2 à 3 cuillers à soupe de concentré de tomate

- 125 g de crème fraîche

- sel fin et poivre du moulin

- bouquet de persil ciselé

- huile d’olive

 …/…

…/…

Eplucher et couper les pommes de terre en tronçons de 1,5 centimètre et les déposer dans le fond de la cuve. Emincer les champignons ainsi que l’oignon, écraser l’ail et mettre l’ensemble dans un grand saladier avec l’origan.

Détailler la viande en fines lamelles dans le travers des fibres et bien les essuyer dans un papier absorbant.

Dans une assiette, mélanger la farine et le paprika . Enrober les lamelles de viande de ce mélange et les faire revenir pendant une minute dans une poêle avec un fond d‘huile d’olive. Une fois revenues, les ajouter au fur et à mesure dans le saladier contenant les champignons. Saler, poivrer, mélanger le tout et verser sur les pommes de terre.

Dans la poêle qui a servi à faire revenir la viande, verser le bouillon, le vin blanc, le concentré de tomate, le reste de la farine. Faire chauffer en mélangeant à l’aide d’un fouet et verser dans la mijoteuse.

Programmer pour 3 h ou 3 h 30 en fonction “high” et retourner au bout de 2 heures. Vérifier la cuisson et l’assaisonnement, ajouter la crème fraîche, parsemer le persil ciselé et servir bien chaud !