

Noix de joue de bœuf Strogonoff



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
5909	Noix de joue de boeuf coupée 40/60 g	1.8 Kilo
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	400 Gramme
244297	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L Bon-et-Engagé	200 Gramme
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Bouillon de bœuf corsé	0.2 Litre
	Moutarde	20 Gramme
	Paprika pulvérisé	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire revenir la viande dans la matière grasse
- 2 Après petite coloration, ajouter les champignons, puis les colorer légèrement
- 3 Déglacer avec le bouillon de bœuf, ajouter le paprika et la moutarde, laisser mijoter
- 4 20 minutes avant la fin de cuisson, verser la crème fraîche
- 5 Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre)