



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Sauce Stroganoff

Voici une sauce délicieuse qui sublimerait votre steak de bœuf mais aussi une escalope de poulet, un filet de porc...

Je l'ai servie avec un steak, des sucrites braisées dont je vous donnerai prochainement la recette et des pommes de terre croustillantes : un vrai délice !!



INGREDIENTS : 4 personnes

4 càs de beurre
1 oignon
1 carotte
1 càs bombée de concentré de tomate
2 càs de paprika doux
250 gr de champignons de Paris
150 ml de crème liquide

PREPARATION :

Émincer finement l'oignon et détailler la carotte en dés minuscules.
Faire fondre 2 càs de beurre et y déposer les oignons et les carottes. Les faire revenir pendant une dizaine de minutes, ils ne doivent pas colorer.
Ajouter le paprika, le concentré de tomate et environ 100 ml d'eau. Laisser cuire, à découvert, pendant environ 15 minutes.
D'autre part, émincer les champignons et les faire revenir dans le reste de beurre. Les ajouter à la sauce.
Ajouter la crème et faire chauffer pendant 2 minutes.
Servir bien chaud.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>