

BŒUF STROGANOFF

INGRÉDIENTS :

1½ lb	filet bœuf ou de surlonge
5 c. soupe	beurre
2 c. soupe	huile d'olive
2	échalotes émincées
¼ tasse	vin blanc
1 c. soupe	jus citron
1½ tasse	crème sûre
	sel & poivre
	persil frais émincé

PRÉPARATION :

- Couper la viande en lanières
- Faire fondre **4 c. à soupe de beurre** dans un poêlon de fonte.
- Ajouter 1 c. à soupe d'huile
- Lorsque le tout est bien chaud, y saisir le bœuf des 2 côtés le plus vite possible, à bon feu, environ 1 minute. Réserver.
- Ajouter dans le poêlon le reste du beurre et de l'huile, ainsi que les échalotes. Faire cuire pendant 1 minute en remuant sans arrêt.
- Ajouter le vin, la crème sûre et le jus de citron. Faire mijoter, **SANS BOUILLIR**, pendant une autre minute, en remuant toujours sans arrêt (faire bouillir la crème sûre la ferait tourner).
- Verser la sauce très chaude sur les lanières de bœuf.
- Saler et poivrer au goût.
- Saupoudrer de persil.
- Servir su riz.