



Il vous faut, pour 4 pers. :

600 g de rumsteck
200 g de champignons de Paris
1 oignon
1 bouillon cube
2 c. à soupe de maïzena
2 c. à soupe de paprika en poudre
2 c. à soupe de poudre de lait
25 cl de crème liquide
20 g de beurre
Sel et poivre

Sauté de viande chevaline au paprika, sauce aux champignons

Faites blondir l'oignon haché avec la moitié du beurre puis ajoutez les champignons coupés en lamelles. Laissez l'eau s'évaporer puis poursuivez la cuisson 2 min. Versez la crème, rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Diluez le cube de bouillon dans 25 cl d'eau chaude.

Coupez la viande en fines lanières. Faites-les revenir 1 min. à feu vif dans le reste de beurre moussieux, salez et poivrez.

Mélangez la poudre de lait avec la maïzena, délayez avec le bouillon refroidi, puis versez sur la viande en remuant constamment.

Le liquide doit prendre la consistance d'une sauce épaisse.

Ajoutez les champignons à la crème et mélangez. Servez le sauté accompagné de blé concassé ou d'un écrasé de carottes et de céleri-rave.



Prép.
20 min.

Cuisson
10 min.

Niveau
très
facile

Cuisson
Sauteuse

Vous pouvez aussi utiliser du rond de gîte, du moulin à viande, du tendre de tranche ou du plat de tranche

Au dos, avec ces mêmes morceaux, une autre recette !