

## *Бœuf Stroganoff - Бефстроганов*

**Il vous faut (pour 8 personnes)**

1 kg de rumsteak  
3 oignons plus ou moins gros selon le goût  
3 cuillères à soupe de farine  
1 à 2 verres de bouillon de viande  
2 cuillères à soupe de sauce tomate  
Sel - Poivre - Moutarde  
Crème fraîche épaisse

**Première variante :**

Couper le bœuf en petites lamelles de 3 à 4 cm de long sur 0,5 cm d'épaisseur.  
Faites revenir à la poêle les oignons coupés dans l'huile.  
Faites revenir la viande dans une cocotte pendant 6 à 7 minutes et ajoutez-y les oignons, la sauce tomate et cuire encore 7 à 8 minutes.  
Rajoutez la farine, la crème fraîche entière et le bouillon de viande.  
Laissez cuire encore 2 à 3 minutes à feu vif en remuant et assaisonnez.

Accompagnement : Kacha, Riz, Pommes de terre au choix, on peut aussi ajouter des champignons, auquel cas il faudra les faire rissoler eux aussi dans la cocotte.

**Deuxième variante :**

Coupez la viande comme ci-dessus 2 heures à l'avance. Salez et poivrez-la, mélangez-la aux oignons finement coupés.  
Dans un cocotte, mélangez l'huile à la farine et faites blondir. Ajoutez peu à peu le bouillon de viande, puis une  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de moutarde et mélangez avec soin. Portez à ébullition et ajoutez la crème fraîche et la sauce tomate.

Dans une poêle, faire revenir la viande et les oignons, puis les incorporer à la préparation. Laissez mijoter à feu doux ou four doux couvert 25 à 30 minutes.... C'est prêt !



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!**