
Le strogonoff est un plat d'origine russe qui est arrivé au Brésil avec les migrants européens. Tombé un peu en désuétude, il reste cependant un classique de la cuisine brésilienne. L'originalité de la version brésilienne est de servir le strogonoff avec une sauce à base crème fraîche et de tomate, des pommes paille et du riz blanc. Apellé estrogonofe au Brésil, il en existe plusieurs variantes originales dans lesquelles le boeuf peut être remplacé par des émincés de poulet ou des crevettes.

POUR 4 À 6 PERSONNES
1H DE PRÉPARATION
15 MIN DE CUISSON

700 G DE FILET DE BOEUF
250 G DE CHAMPIGNONS
DE PARIS FRAIS
1 OIGNON
3 GOUSSES D'AIL
2 CUIL. À SOUPE DE KETCHUP
1 CUIL. À SOUPE DE SAUCE
WORCESTERSHIRE
2 CUIL. À SOUPE DE MOUTARDE
1 CUIL. À CAFÉ DE FARINE
DE BLÉ
120 ML DE LAIT
120 ML DE CRÈME FRAICHE
ÉPAISSE
2 CUIL. À SOUPE DE CIBOULETTE
CISELÉE
2 CUIL. À SOUPE D'HUILE
20 G DE BEURRE
SEL, POIVRE DU MOULIN

Épluchez l'oignon et l'ail ; coupez-les en petits morceaux. Mettez l'huile à chauffer dans une casserole et faites-y revenir l'oignon, l'ail et la ciboulette.

Rincez les champignons et coupez-les en quatre. Ajoutez-les dans la casserole avec le ketchup, la sauce Worcestershire et la moutarde. Laissez mijoter le tout pendant quelques minutes.

Taillez le filet de boeuf en lamelles de 3 à 4 cm. Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre, ajoutez les lamelles de boeuf et laissez-les cuire environ 3 min de chaque côté. Salez et poivrez. Ajoutez la viande aux champignons.

Dans une petite casserole, faites chauffer doucement le lait ; ajoutez progressivement la farine au lait tiède, en remuant pour éviter la formation de grumeaux. Mélangez bien et incorporez le tout à la préparation. Incorporez la crème fraîche au moment de servir. Accompagnez ce plat d'un riz blanc.

