
Le stroganoff 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 stroganoff avec une sauce à base crème fraîche et de tomate, des pommes paille et du riz blanc. Appelé 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 FRAÎCHE

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.

