

Emincé de bœuf aux champignons

400 g d'émincé de bœuf; 500 g de champignons; 1 oignon; 1 cuillerée à soupe de graisse; 1 cuillerée à soupe de purée de tomates; 1 cuillerée à thé de sel; une pointe de couteau de marjolaine et une de poivre; un demi-verre de vin blanc; 2 dl de bouillon de viande; 1 cuillerée à thé de maïzena; 1 dl de crème.

Saisir la viande dans la graisse bouillante. Ajouter les champignons coupés en deux ou en quatre et l'oignon haché, étuver ensemble brièvement. Assaisonner avec sel, poivre et marjolaine. Incorporer la purée de tomates et verser dessus le vin et le bouillon de viande. Laisser mijoter à couvert pendant 45 minutes environ. Ajouter ensuite la maïzena délayée dans la crème, porter encore une fois brièvement à ébullition et, si c'est nécessaire, rectifier encore l'assaisonnement de la sauce.

Se sert avec du riz, des pâtes ou des rösti.