

Le bœuf Stroganof

800 g de faux-filet de bœuf; 100 g de petits dés de lard; 50 g de beurre de cuisine; 1 dl de crème fraîche; 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates; 125 g de champignons de Paris; 2 tomates; 2 oignons; sel, poivre; paprika.

Couper la viande en tranches, puis les tranches en fines lamelles. Couper les oignons en fines rondelles. Laver les champignons et les couper en lamelles. Faire fondre le beurre et y faire revenir les oignons, les champignons et ensuite les dés de lard. Puis faire revenir les lamelles de viande pendant quelques instants. Ajouter alors le concentré de tomates et mouiller avec un peu d'eau. Assaisonner de sel et de poivre, de paprika et mélanger bien le tout. Faire cuire à feu moyen 10 minutes et arroser de crème fraîche au dernier moment. Servir immédiate-

ment. Garnir le plat de viande avec les deux tomates coupées que vous disposerez tout autour.