

EMINCE DE BŒUF AU MADERE



pour 5- 6 personnes

600 g d'émincé de bœuf (p. ex. cuisse ou épaule)
3 c. à soupe d'huile de colza ou beurre à rôtir
1 oignon haché
2.c. à soupe de farine
1 c. à café de concentré de tomate
200 g de champignons frais de Paris
paprika
poivre du moulin
½ c. à café de sel
2 dl de madère
2 dé de sauce liée
1 dl de crème à café ou crème 25%
condiment en poudre

Chauffer le beurre dans une cocotte et y faire vivement revenir la viande, portion par portion. Etuver l'oignon avec la dernière portion de viande. Remettre toute la viande dans la cocotte. Saupoudrer de farine. Ajouter le concentré de tomate.

Emincer les champignons, ajouter à la viande, étuver quelques instants. Assaisonner.

Verser le madère dans la cocotte et laisser réduire de moitié en remuant de temps en temps (20 minutes environ)

Préparer la sauce liée et l'ajouter à la préparation. Poursuivre la cuisson environ 20 minutes (on peut déjà préparer ce plat la veille, le réchauffer et ajouter la crème le lendemain)

Ajouter la crème, réchauffer, rectifier l'assaisonnement.