

SIMPLE & RAPIDE | en octobre

30
minutes



Chevreuil stroganou

🕒 30 MIN

1 oignon
1 poivron rouge
250 g de champignons
de Paris

Peler l'oignon et le hacher finement. Épépiner le poivron, couper en morceaux d'env. 1½ cm et les champignons en tranches.

beurre à rôtir
500 g d'émincé de chevreuil
½ c. c. de sel
1 c. s. de farine
1½ c. s. de paprika mi-fort
4 dl de fond de gibier
(Lacroix) ou de bouillon
de bœuf
2 dl de demi-crème à sauce

Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande par portions, env. 2 minutes. Retirer, saler. Baisser le feu, rajouter évent. un peu de beurre à rôtir dans la poêle. Faire revenir env. 2 min oignon, poivron et champignons, saupoudrer de farine et de paprika. Verser le fond et la demi-crème à sauce, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser bouillonner env. 10 minutes.

4 concombres au vinaigre
½ c. s. de moutarde
100 g de demi-crème acidulée

Tailler les concombres au vinaigre en fines lanières, ajouter. Remettre la viande avec le jus de cuisson recueilli, ajouter la moutarde, mélanger, le temps de bien faire chauffer. Dresser le stroganou avec la demi-crème acidulée.

Servir avec: spätzlis ou nouilles.

PORTION (¼): 384 kcal, lip 22 g, glu 10 g, pro 34 g

ANNONCE



Fond de gibier Lacroix

L'élaboration d'un fond exige en général plusieurs heures. Grâce aux fonds Lacroix, ce n'est plus nécessaire. Le fond de gibier Lacroix vous permet de préparer sans peine de délicieux ragoûts, potages et sauces. Idées de recettes et infos sur www.lacroix.ch