Blinis faciles maison

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :
- 1 yaourt bulgare
- 1 œuf
- 1 pot à yaourt de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation de la recette :

Mélange tous les ingrédients ensemble, puis laisse reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
Avec l’aide d’un adulte, fais cuire dans un poêle à blinis ou sur une poêle antiadhésive. Lorsqu'ils font des trous, les retourner.

Bœuf stroganoff

Ingrédients (4 personnes)

1 c. à soupe de concentré de tomates
25 cl de bouillon de bœuf
12,5 cl de crème fraîche
1 c. à soupe de cognac
1 boîte de champignons de Paris
3 ou 4 oignons émincés
2 . à soupe de farine
sel, poivre
1 cuillère à soupe de paprika
50g de beurre
450 g de beefsteak ou dans le filet

Aplatissez la viande avec un rouleau à pâtisserie, puis découpez des en petites lanières de 4 ou 5 cm de longueur dans le sens de fibres.

Mélangez 1 cuillerée à soupe de farine, le paprika avec 1/2 cuillerée à café de sel dans un saladier.

Ajoutez les morceaux de viande et mélangez soigneusement.
Faites saisir les morceaux de viande dans de l'huile très chaude dans une poêle. Réservez-les au chaud.

Faites dorer les oignons dans la cocotte, et ajoutez une noix de beurre ainsi que les champignons. Faites revenir le tout pendant 3 ou 4 mn en mélangeant. Mettez de côté oignons et champignons de la cocotte et ajoutez-les à la viande.

Faites fondre le reste du beurre dans la cocotte et ajoutez le reste de la farine.
Bien mélangez pour incorporer la farine dans le beurre. Faites cuire 4 ou 5 minutes à feux doux.

Ajoutez le concentré de tomates, ainsi que le bouillon. Faute de bouillon, vous pourrez utiliser un peu de vin blanc.
Portez à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse, puis laissez épaissir en remuant.

Ajoutez viande et légumes dans la cocotte et mélangez. Ajoutez crème fraiche et cognac.
Salez, poivrez. Faites chauffer à feu doux.