Steak Stroganoff et riz pilaf

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 steaks
2 poivrons jaunes
2 poivrons verts
4 échalotes
500 grammes de champignons
beurre
1 tiret de wodka (ou de gin)
2 1⁄2 décilitres de crème légère
sel et poivre
1 oignon
1 gousse d'ail
250 grammes de riz basmati (en vrac)
5 décilitres de bouillon de légumes
2 feuilles de laurier

Méthode de préparation

1. **Épongez les steaks pour les sécher et laissez-les venir à température ambiante pendant une demi-heure.**

2. **Coupez les poivrons en lanières, les échalotes en rondelles et les champignons en tranches. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les poivrons, les échalotes et les champignons jusqu’à ce qu’ils soient bien cuits. Arrosez-les de vodka et laissez réduire.**

3. **Ajoutez la crème et mélangez bien. Salez et poivrez. Réservez.**

4. **Faites fondre une noix de beurre dans une casserole profonde. Faites-y revenir l'oignon et l'ail finement hachés. Ajoutez-y le riz, puis mélangez bien. Recouvrez de bouillon et ajoutez les feuilles de laurier. Posez un couvercle sur la casserole et laissez mijoter pendant 15 minutes. Remuez doucement et vérifiez que tout le liquide s'est évaporé. Si ce n'est pas le cas, laissez cuire encore un peu. Enlevez les feuilles de laurier.**

5. **Vous pouvez à présent cuire les steaks dans du beurre chaud. Dès que les deux côtés sont dorés, ajoutez la sauce aux légumes chaude.**

6. **Servez avec le riz pilaf.**