

Noix de veau Strogonoff

Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de noix de veau – 3 c. à soupe de beurre – 1 c. à soupe de cognac – 20 cl de crème fraîche – 500 g de champignons – 3 échalotes – sel, poivre.

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Coupez les échalotes et mettez-les doucement à fondre dans une cuillère à soupe de beurre. Pendant ce temps, lavez et émincez les champignons puis ajoutez-les aux échalotes sur feu doux. Découpez la noix en fins bâtonnets et faites les revenir dans une autre poêle avec le reste de beurre. Procédez-en plusieurs fois pour que la viande soit bien dorée. Réservez-la.