



## Recette

# Stroganoff aux poivrons et aux pommes de terre

Réinterprétation sans viande de ce classique : étonnamment fin et irrésistible !

**30 Min.**

Temps de préparation



**52 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### STROGANOFF

- 1 oignon rouge, en lamelles **De saison**
- 3 poivrons rouges, en cubes
- 500 g de pommes de terre à chair ferme, en cubes
- 300 g de champignons, coupés en quatre
- 1 piment, en fines rondelles, égrené
- 2 cs de beurre à rôtir
- 1 cs de purée de tomates
- 2 cs de paprika en poudre
- 2 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de crème entière
- sel, poivre

### GARNITURE

- 2 cs de crème fraîche
- 2 cornichons, en lamelles
- un peu de persil, haché

## Voici comment faire

### 1 de 2

**STROGANOFF** Faire revenir pendant 3 à 5 minutes l'oignon et tous les ingrédients jusqu'au et avec le piment dans le beurre chaud en remuant. Ajouter la purée de tomates et le paprika en poudre et faire revenir pendant encore 1 à 2 minutes. Ajouter le bouillon et la crème et faire cuire pendant 25 à 30 minutes. Assaisonner.

### 2 de 2

**GARNITURE** Dresser le stroganoff et garnir avec la crème fraîche, les lamelles de cornichons et le persil.

