

La recette du bœuf Stroganoff, célèbre plat russe inventé par un chef français

écrit par Jules Ferry | 30 mai 2023





Bon appétit / Priatnovo appetita !

Histoire.

Il est généralement admis que **le bœuf Stroganoff a été inventé par le chef français André Dupont, qui a travaillé pour le comte Alexandre Stroganov (1774-1817).**

Le fait est que ce dernier aimait organiser ce qu'on appelait les « tables ouvertes », au cours desquelles toute personne instruite et décentement habillée pouvait obtenir gratuitement une assiette de nourriture.

Son chef était donc confronté à une tâche difficile : pour cet événement, il devait créer un plat facile à préparer, mais assez raffiné et savoureux, qui, de plus, pouvait être facilement divisé en portions.

André n'a pas hésité. Il a pris comme base les traditions de la cuisine française – cuire de la viande frite puis la servir avec de la sauce. **Cependant,** il n'a pas servi la sauce séparément, mais l'a ajoutée directement à la viande, ce qui est plus typique pour la cuisine russe.

En vidéo, la recette du chef Yannick (Restaurant le Presbytère, 17120 Epargnes), qu'il a ramenée d'un séjour en Russie (belle coiffe !) :

Les ingrédients de la recette :



- 500g de bœuf
- 3 oignons moyens
- 4 gros champignons
- 100g crème fraîche bio
- 10 cl de vin blanc
- 1 cas de moutarde
- 1 cas de sauce tomate concentrée

- 1 cas de paprika
- 1 cas de fond de veau déshydraté

Une autre recette très détaillée, avec photos, ici : [Le guide ultime sur la préparation du bœuf Stroganov](#)

Avis personnel : à servir avec une écrasée de **pommes de terre**, plutôt que du riz, celles-ci étant présentes sur toutes les tables russes. Il existe une excellente [vidéo d'Arte](#) -en allemand- où l'on peut voir le Russe Egor préparer ce plat avec de beaux ingrédients et les fameuses pommes de terre en accompagnement.

Vin : les Beaujolais rouges sont incontestablement les vins tout désignés pour accompagner un bœuf Stroganoff.

CARTE DES VINS DU BEAUJOLAIS

Echelle en km



