DENNER

Steaks hachés à une sauce crème aux champignons

Voici une bonne vieille recette: les steaks hachés sont faciles à préparer et appréciés par toute la famille. Nous les servons avec une sauce crème aux champignons et du riz.

Les steaks hachés existent sous de nombreuses formes et on les trouve dans le monde entier sous différents noms. Chez Denner, ils sont aujourd'hui servis avec une délicieuse sauce crème aux champignons.

Le saviez-vous? Le champignon de Paris, l'un des champignons les plus appréciés en Suisse, pousse également à l'état sauvage. Toutefois, ces champignons sont principalement cultivés dans des champignonnières et sont donc disponibles toute l'année. Avant la préparation, il suffit de nettoyer les champignons avec les doigts ou avec un pinceau. Si on les lave à l'eau, ils absorbent le liquide et perdent leur saveur.

Steaks hachés

- 700 à 800 g de viande de bœuf hachée
- 1 oignon moyen, finement haché
- 1 gousse d'ail, pressée
- Un peu d'huile neutre, par ex. huile de tournesol
- 1 œuf
- 6 cs de panure
- 1 grosse poignée de persil, finement haché
- 1¼ cc de sel
- Un peu de poivre et de paprika en poudre
- 2 cs d'huile à frire neutre, par ex. huile de tournesol

Sauce

- 400 g de champignons bruns, coupés en quatre
- 10 g de beurre
- 2 cs de farine
- 3 dl de vin blanc
- 2 dl d'eau
- ½ cube de bouillon de légumes
- 3½ dl de demi-crème

- Sel, poivre, paprika et oignon en poudre
- 3 cc de persil, finement haché
- facultatif: 1½ cc de maïzena, délayée dans 4 cc d'eau froide

Steaks hachés

1. Retirez la viande hachée du réfrigérateur environ 45 minutes avant la préparation et déposez-la dans une jatte.
2. Blondissez les oignons dans un peu d'huile neutre (par ex. huile de tournesol) pendant 1 minute environ, puis ajoutez l'ail pressé et continuez de cuire jusqu'à ce que les morceaux d'oignon soient translucides. Ajoutez-les à la viande hachée avec l'œuf, la panure, le persil, le sel, le poivre et le paprika en poudre; mélangez bien le tout à la main pendant 3 minutes environ. Formez 8 galettes de taille égale.
3. Préchauffez le four à 70 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure.

Sauce

1. Saisissez les steaks hachés dans une poêle avec 2 cs d'huile neutre de chaque côté pendant 4 à 6 minutes, puis réservez-les au four.
2. Fondez le beurre dans la même poêle, faites revenir les champignons pendant une minute, saupoudrez-les de farine, cuisez-les pendant 30 secondes en les retournant, déglacez avec le vin blanc et réduisez le liquide de moitié.
3. Ajoutez l'eau et le bouillon et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
4. Ajoutez la demi-crème et les épices et laissez mijoter pendant 10 minutes supplémentaires. Si la consistance n'est pas assez épaisse à la fin, incorporez le mélange de maïzena et d'eau et laissez mijoter pendant 3 à 5 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Servez les steaks hachés avec la sauce crème aux champignons et du riz ou de la purée de pommes de terre.

Temps de préparation: environ 1 heure et 10 minutes

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC

Robe rouge vigoureux aux reflets tuilés. Nez intense de baies et de fruits mûrs, avec de délicates notes d'épices. Bouche pleine aux tanins ronds et moelleux. Finale merveilleusement persistante.

Voir dans le weinshop