



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



15 min de préparation



10 min de cuisson

## Poêlée de bœuf aux champignons des bois



**Suggestion:**  
Saint Emilion

### Ingrédients

750g de viande de bœuf (filet, rumsteck, onglet, bavette, ou tende de tranche)

1kg de champignons des bois frais, en bocal ou surgelés (cèpes, girolles, trompettes, chanterelles, pieds de moutons, pieds bleus)

2 échalotes

1 gousse d'ail

1 botte de ciboulette

80g de beurre

1 cuillère à soupe d'huile

Sel et poivre

### Préparation

1 Coupez la viande de bœuf en petites lamelles.

2 Si besoin, nettoyer, sécher et couper les champignons, uniquement les plus gros, éplucher et hacher finement l'ail et l'échalote, ciseler la ciboulette.

3 Chauffer fortement l'huile dans un grand wok ou une grande poêle, colorer les champignons 5 minutes à feu vif puis ajouter l'ail, l'échalote et le beurre, mélanger et laisser colorer 3 minutes, toujours à feu vif.

4 Ajouter les lamelles de bœuf, mélanger et cuire 3 minutes à feu vif.

5 Hors du feu, ajouter la ciboulette, saler et poivrer.

6 Servir la poêlée de bœuf aux champignons des bois accompagnée d'une purée de pommes de terre et d'une salade verte.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez ajouter quelques morceaux de figues fraîches dans la poêle, au moment de servir. Vous pouvez également remplacer les champignons des bois par des champignons de Paris

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise