

Onglet de boeuf au paprika et sa purée de panais



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Un plat savoureux qui, j'espère, vous donnera des idées pour les fêtes de Pâques à venir !

Ingrédients

- 1 onglet de boeuf
- 1 oignon
- 2 feuilles de laurier
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 boîte de champignons de paris
- 50 g de beurre
- sel
- poivre
- 3 cc de paprika
- 500 g de pommes de terre
- 500 g de panais
- 1 oeuf
- 1 brique de crème fraîche
- 1 cc de muscade

Préparation

- 1 Pour la purée : Pelez, lavez et coupez les pommes de terre et le panais. Faites-les cuire dans un grand volume d'eau en y ajoutant une feuille de laurier.
- 2 Lorsque les légumes sont cuits, passez-les au moulin à légume et préparez la purée en y ajoutant, à votre convenance, de la crème fraîche, un oeuf, du sel, du poivre et une cc de muscade. Réservez votre purée au chaud jusqu'au moment de servir.
- 3 Pour l'onglet au paprika : Pelez, lavez et hachez l'oignon. Faites revenir l'oignon émincé dans une casserole avec 20g de beurre. Ajoutez-y la feuille de laurier afin de parfumer votre préparation.
- 4 Versez les tomates pelées et concassées. Saupoudrez de paprika et laissez cuire sur feu doux 15 minutes. Ajoutez les champignons égouttés et poursuivez la cuisson 5 minutes.
- 5 Pendant ce temps, faites revenir votre onglet coupé en morceaux 5 minutes sur chaque face dans 30g de beurre.
- 6 Au moment de servir déposez un morceau d'onglet sur l'assiette. Recouvrez-le d'une cuillère de sauce au paprika et formez des quenelles de purée que vous disposez sur le côté. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

