

## 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

