



THE J.M. SMUCKER Co

Bœuf Stroganoff sans façon

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 35 mins 6 N/A

Ingredients

- 1 lb (500 g) de surlonge de bœuf désossée, coupée en languettes de ½ po (0,5 cm) de large
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale ou de canola, divisée
- 8 oz (250 g) de champignons, tranchés
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 c. à table (15 mL) de paprika
- 1 c. à thé (5 mL) de graines de carvi
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 2 boîtes (354 mL chacune) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé

- 2 tasses (500 mL) de bouillon de bœuf
- 2 c. à table (30 mL) de moutarde de Dijon
- 3 tasses (750 mL) de nouilles aux œufs moyennes
- 1 tasse (250 mL) de crème sure
- 1/4 tasse (50 mL) de persil frais, haché

Directions

Step 1:

Faire chauffer 2 c. à table (30 ml) d'huile dans une poêle antiadhésive ou une casserole. Faire revenir le bœuf, en deux additions si nécessaire. Transférer le bœuf et le jus de cuisson dans un bol, réserver.

Step 2:

Faire chauffer 2 c. à table (30 ml) d'huile et ajouter les 6 ingrédients suivants dans la casserole. Faire cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce que les champignons commencent à brunir. Saupoudrer de farine, poursuivre la cuisson 30 secondes.

Step 3:

Incorporer le lait évaporé, le bouillon et la moutarde. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Ajouter les nouilles et porter à ébullition. Baisser à feu doux, couvrir et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient cuites, en remuant occasionnellement. Monter à feu moyen, incorporer le bœuf et laisser mijoter sans couvrir de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud.

Step 4:

Retirer du feu et incorporer la crème sure. Garnir de persil haché.

Images

