



One Pot Pasta : Bœuf Stroganoff économique

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 c. table d'huile
- 1 livre de bœuf haché maigre
- 16 onces de champignons blancs, coupés en tranches
- 1 gros oignon jaune, haché
- 4 gousses d'ail
- 900 ml de bouillon de bœuf
- 1 c. thé de paprika
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- 2 c. thé de sauce Worcestershire
- 2 c. table d'eau
- 1 c. table de fécule de maïs
- 6 tasses de nouilles aux œufs
- $\frac{3}{4}$ tasse de crème sure
- Persil frais haché

Préparation

1. Dans un poêle profond, faire chauffer la moitié de l'huile.
2. Faire sauter les oignons et les champignons en brassant de temps à autre jusqu'à ce qu'ils soient brunis à feu moyen vif. Ajouter l'ail et cuire 1-2 minutes. Réserver dans une assiette.
3. Mettre le reste de l'huile et faire brunir le bœuf haché.

4. Remettre le mélange d'oignon et de champignons et ajouter le paprika, la moutarde et la sauce Worcestershire. Saler et poivrer.
5. Ajouter le bouillon et les pâtes. Couvrir et réduire le feu à moyen faible. Faire cuire 2 minutes.
6. Pendant ce temps, mélanger dans un petit pot l'eau et la fécule de maïs. L'ajouter ensuite au mélange. Bien brasser et continuer la cuisson 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
7. Retirer du feu et ajouter la crème sure et bien touiller.
8. Servir avec du persil frais haché.