

Boeuf Stroganoff

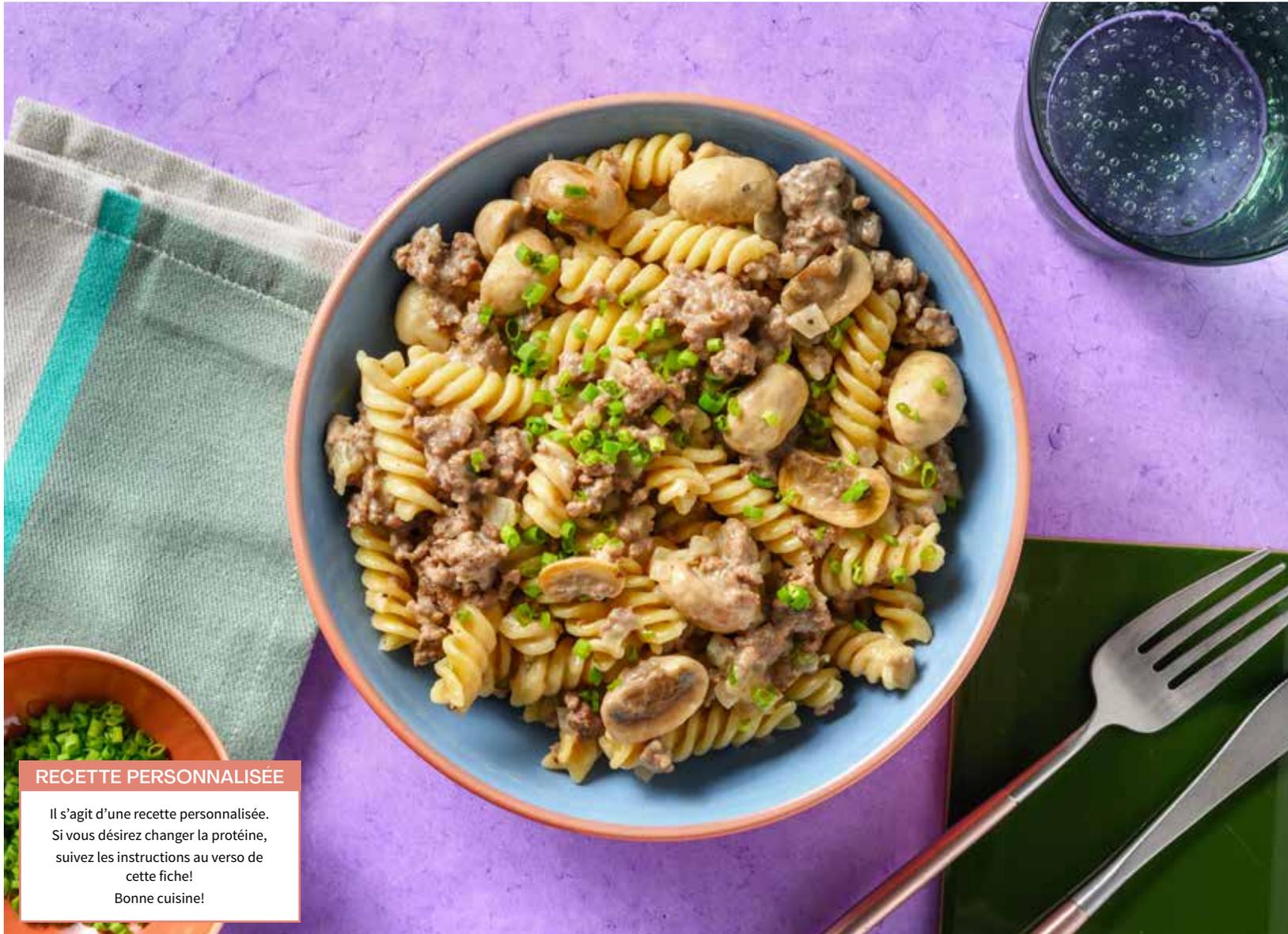
avec fusillis

Rapido

25 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Boeuf haché



Dinde hachée



Oignon, haché



Purée d'ail



Champignons



Concentré de
bouillon de bœuf



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Fusillis



Moutarde de Dijon



Crème



Ciboulette

BONJOUR STROGANOFF

Cette sauce russe classique se compose de crème et de bœuf!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

| Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile |
|---------------------------------|--------------|----------------|------------|
| | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient |

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché | 250 g | 500 g |
| Dinde hachée | 250 g | 500 g |
| Oignon, haché | 113 g | 227 g |
| Purée d'ail | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Champignons | 113 g | 227 g |
| Concentré de bouillon de bœuf | 1 | 2 |
| Mélange d'épices pour sauce crémeuse | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Fusillis | 170 g | 340 g |
| Moutarde de Dijon | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Crème | 56 ml | 113 ml |
| Ciboulette | 7 g | 14 g |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



Préparer

- Couper les **champignons** en deux. Émincer la **ciboulette**.

2



Cuire les pâtes

- Ajouter les **pâtes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 9 à 11 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Égoutter et remettre les **fusillis** dans la casserole. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis remuer pour enrober.
- Couvrir et réserver.

3



Préparer le bœuf Stroganoff

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**, les **oignons** et les **champignons**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et que les **champignons** soient tendres**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler** et **poivrer**.

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **bœuf**, sans tenir compte de l'instruction d'égoutter le gras**.

4



Laisser mijoter le bœuf Stroganoff

- Ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, la **moutarde** et la **purée d'ail**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit enrobé.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, la **crème** et **½ tasse** (1 tasse) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter la **moitié** de la **ciboulette**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

5



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **pâtes**, ajouter le **bœuf Stroganoff**, puis bien mélanger.
- Répartir les **pâtes au bœuf Stroganoff** dans les bols.
- Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!