



5 15

## Boeuf haché Stroganoff

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**14 minutes**

Vous croyez que le bœuf Stroganoff est réservé aux soirs de fin de semaine? Voyez comme celui-ci est facile à réaliser!

### Ingrédients



Linguines 1  
paquet de  
350 g



Champignons  
10, émincés



Boeuf haché  
500 g  
(environ 1 lb),  
mi-maigre



Crème de  
champignons  
1 boîte de  
284 ml



Crème à  
cuisson 15%  
125 ml (1/2  
tasse)

### Prévoir aussi:

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1, haché oignon
- 15 ml (1 c. à soupe) de paprika fumé

### Facultatif:

- 1, vert coupé en dés poivron
- 10 ml (2 c. à thé), haché d'ail

### Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
- 2 Dans une autre casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Saisir l'oignon, les champignons et, si désiré, le poivron et l'ail de 2 à 3 minutes.
- 3 Ajouter la viande et cuire 2 minutes.
- 4 Ajouter la crème de champignons, la crème et le paprika fumé. Saler et poivrer. Cuire à feu doux-moyen 10 minutes.
- 5 Répartir les pâtes dans les assiettes. Napper chacune des portions de sauce.

