

metro



Boulettes de viande en sauce aux champignons à la mijoteuse

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 9 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 6:00 CUISSON | 6:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

454 g (1 lb) Boeuf haché maigre

80 ml (1/3 tasse) Oignon, râpé

3 Gousses d'ail, émincées

5 ml (1 c. à thé) Paprika

2 ml (1/2 c. à thé) Sel et poivre noir moulu

1x284 ml Soupe condensée crème de champignons à faible teneur en gras Campbell's

300 ml (1 1/4 tasse) Bouillon de boeuf prêt à utiliser 30% moins de sodium Campbell's

Préparation

Combiner délicatement le bœuf, l'oignon, l'ail, le paprika, le sel et le poivre; façonner 16 boulettes de viande d'environ 1 po (2,5 cm) de diamètre.

Dans la mijoteuse, combiner la soupe, le bouillon et la sauce Worcestershire jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Ajouter les boulettes; faire cuire à basse intensité 5 heures.

Au fouet, combiner la farine avec ½ tasse (125 ml) du liquide de cuisson; incorporer au contenu de la mijoteuse.

Faire cuire à puissance élevée environ 1 heure ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.

Incorporer la crème sure et la ciboulette juste avant de servir.

Conseil:

Si vous manquez de temps, préparez plutôt cette recette avec des boulettes de viande surgelées.

Servez les boulettes sur du riz, du quinoa ou des pâtes.

Source : Campbell

Mentions légales

15 ml Sauce Worcestershire
(1 c. à soupe)

60 ml Farine tout-usage
(1/4 tasse)

125 ml Crème sure
(1/2 tasse)

80 ml Ciboulette fraîche, hachée
(1/3 tasse)

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
