



Nouilles aux œufs, bœuf et Stroganoff

Il y a beaucoup de viande, mais je veux des restants pour les lunches.

Ingrédients

- 1 kg de viande hachée
- 1 gros oignon émincé
- 1 barquette de champignons émincés
- 2 grosses gousses d'ail hachées
- 1 canne de crème de champignons
- 1 c à soupe de farine
- 3 ¼ tasses de bouillon de bœuf
- 340 g de nouilles aux oeufs
- ½ tasse de fromage à la crème
- 1 tasse de crème sûre
- Sel, poivre et sauce piment rouge au goût
- 1 c à soupe d'huile

Instructions

- Sauter à haute intensité dans l'huile, les oignons et les champignons, ajouter la moitié de l'ail, la sauce aux piments, le sel et le poivre;
- Réserver pour plus tard;
- Faire rôtir la viande hachée et le restant d'ail (un peu);
- Ajouter la farine et mélanger;
- Ajouter le bouillon, la crème de champignons, du sel et du poivre et mélanger;
- Ajouter les nouilles et mélanger;
- Fermer le couvercle et placer la valve;
- Peser manuellement sur la fonction « Pressure » pour une cuisson de 6 minutes et enlever mode réchaud;
- Quand l'IP arrête, attendre 5 minutes et ensuite faire un « Quick release »;
- Ouvrir le couvercle;
- Ajouter les oignons et les champignons, le fromage à la crème et la crème sûre et bien mélanger;
- Vous pouvez parsemer de persil, poivre et servir.