

Pâtes dans un seul chaudron style bœuf stroganoff

Portions: 6 **Temps:** 10 minutes de préparation + 20 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 tasses de champignons, coupés en tranches
- 1 petit oignon, haché
- 2 gousses d'ail, émincées (ou 1 c. à thé d'ail haché en pot)
- 1 livre (454 grammes) de bœuf haché (peut aussi être du porc)
- 2 c. à thé de paprika (non-fumé)
- 4 tasses de bouillon de bœuf
- 250 grammes de nouilles aux œufs larges (environ 2 tasses et demi), non-cuites
- ½ tasse de crème sûre
- 1 c. à soupe d'eau + 1 c. à soupe de fécule de maïs, mélangées
- Sel et poivre, au goût

Étapes :

1. Dans une grande poêle (qui possède un couvercle, bien important), chauffer l'huile d'olive. Ajouter les champignons, saler et poivrer. Faire revenir 2 ou 3 minutes pour les brunir et ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que l'oignon soit transparent.
2. Ajouter le bœuf haché et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien bruni. Ajouter le paprika et bien mélanger. Incorporer le bouillon de bœuf et les nouilles aux œufs et bien mélanger pour tout répartir et décoller les nouilles. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 15 à 20 minutes.
3. Lorsque les pâtes sont à votre goût, réduire la température et ajouter la crème sûre et le mélange d'eau et de fécule de maïs. Mélanger jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Servir chaud et déguster.

Source: [Buzzfeed Food](#)