

# Boeuf stroganov à la mijoteuse

- Une recette parfaite de boeuf stroganov à la mijoteuse!



## Ingrédients :

- 1 lb de bœuf à ragoût
- 1 cuillère à soupe d'épices de Montréal
- 2 conserves de soupe au champignon Campbell
- 1 petit oignon rouge coupé en petits morceaux
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 1 cuillère à thé de persil frais
- Pour garnir : pâtes, vermicelle de riz ou riz

## Préparation :

1. Vaporiser le fond de votre mijoteuse avec une huile à cuisson. Je préfère de loin l'huile d'olive au Pan, mais ça ne changera pas grand chose sur le goût.
2. Mettre le bœuf dans le fond de la mijoteuse. Ajouter les oignons, les épices de Montréal et la sauce Worcestershire. Bien mélanger pour couvrir la viande également.
3. Ajouter les conserves de soupe et mélanger.
4. Faire cuire dans la mijoteuse à LOW pendant environ 8 heures ou à HIGH pendant environ 5 heures.
5. Ajouter le fromage à la crème et bien brasser. Cela fera une sauce bien épaisse.
6. Garnir avec du persil frais.

7. Servir sur des pâtes, du vermicelle de riz ou un bon riz brun. Au choix! Pourquoi pas avec une bonne salade fraîche en accompagnement?

Bon appétit! 😊

“ *C'est un repas super facile à préparer dans la mijoteuse et qui donne une viande tellement tendre qu'elle se coupe à la fourchette! Un vrai délice... :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)