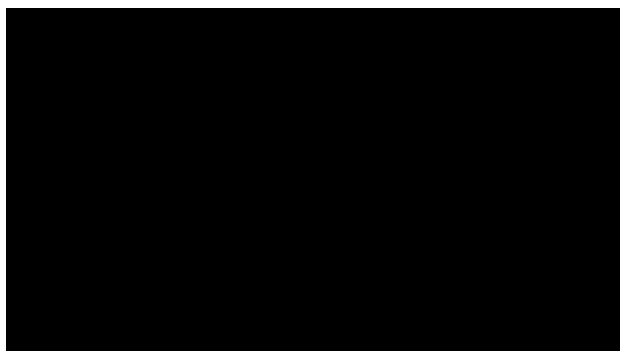


# Bœuf Stroganoff dans la mijoteuse



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	6   15 h   min	4 portions de 1-1/2 tasse (375 ml)

photos

## ce qu'il vous faut

- 1 lb (450 g) de bœuf à ragoût, coupé en cubes
- 1 oignon haché
- 1 tasse de champignons frais hachés
- 1/2 tasse de bouillon de bœuf avec 25 % moins de sel
- 1/2 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia* Herbes et ail
- 1 c. à soupe de farine
- 225 g (1/4 d'un pqt de 900 g) de fettucines, non cuits

## ce qu'il faut faire

Mettre le bœuf à ragoût, les oignons et les champignons dans la mijoteuse.

Ajouter le bouillon de boeuf ; remuer. Couvrir et cuire à FAIBLE intensité, de 6 à 8 heures (ou à HAUTE intensité de 3 à 4 heures). Entre-temps, faire cuire les pâtes en suivant le mode d'emploi sur l'emballage et en omettant le sel, environ 20 min avant de servir le bœuf Stroganoff.

Égoutter les pâtes. Mélanger le fromage à la crème et la farine. Ajouter au mélange de viande ; remuer jusqu'à ce que le fromage à la crème ait complètement fondu et que le mélange soit homogène. Déposer les pâtes dans un grand bol. Ajouter le mélange de viande aux pâtes chaudes ; remuer pour enrober.

## Trucs culinaires

### Substitut

Préparez comme indiqué en utilisant des champignons shiitake ou des chanterelles.

## Nutrition

### Portions

4 portions de 1-1/2 tasse (375 ml)

Top

**Une touche d'éclat**

Pour rehausser la saveur et la couleur, parsemez de persil frais juste avant de servir.

**Information nutritionnelle**

Portion 4 portions de 1-1/2 tasse (375 ml)

**QUANTITÉ PAR PORTION**

Calories 500

**% de la valeur quotidienne**

**Matières grasses 15g**

Matières grasses saturées 8g

**Cholestérol 90mg**

**Sodium 270mg**

**Glucides 49g**

Fibres alimentaires 3g

Sucres 6g

**Protéines 39g**

Vitamine A 8 %VQ

Vitamine C 4 %VQ

Calcium 6 %VQ

Fer 30 %VQ

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top