



Bœuf Stroganov à l'autocuiseur

Préparation 25 MIN

Cuisson 45 MIN

Portions 4 à 6

Ingrédients

- 675 g (1 1/2 lb) de surlonge de bœuf, coupée en lanières
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile
- 2 oignons, émincés
- 3 gousses d'ail, hachées
- 450 g (1 lb) de petits champignons blancs
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 30 g (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
- 125 ml (1/2 tasse) de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika doux
- 225 g (1/2 lb) de nouilles aux œufs
- 180 ml (3/4 tasse) de yogourt nature 10 %
- 10 g (1/4 tasse) de ciboulette ciselée

Préparation

1. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer le tiers de la viande à la fois dans l'huile. Saler et poivrer.
2. Entre-temps, préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction sauté 2 minutes. Cuire les oignons, l'ail et les champignons dans le beurre jusqu'à ce que les légumes commencent à dorer. Saupoudrer de farine et cuire 1 minute en remuant. Saler et poivrer. Déglacer avec le vin. Ajouter le bouillon, la moutarde, le paprika et la viande. Bien mélanger. Couvrir et sélectionner la fonction viande.
3. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les nouilles al dente. Égoutter. Huiler les nouilles.
4. Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Ajouter le yogourt. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec les nouilles aux œufs et parsemer de ciboulette.