



Bœuf stroganoff Nathalie

2 c.à.s de beurre
2 c.à.s d'huile d'olive
1 livre de boeuf haché maigre ou extra maigre
1 gros oignon haché fin
2 gousses d'ail hachés fin
8 oz de champignons tranchés au choix
1/4 de c.à.thé de sel ***
1/4 de c.à.thé de poivre ou au goût
1 c.à thé de paprika
1/4 de tasse de vin blanc sec
3 c.à.s de farine
8 oz de grosses nouilles au œuf sèches
2 1/2 tasses de bouillon de bœuf
3/4 de tasse de crème sure
Persil frais ou séché au goût

PRÉPARATION

Mettre votre instant pot au réglage ' Sauté '

Ajouter le beurre et l'huile d'olive et cuire jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Ajouter le bœuf haché et bien le défaire à l'aide d'une cuillère de bois, cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.

Ajouter l'oignon, l'ail, le paprika, le sel, le poivre et les champignons bien brassés.

Ajouter le vin blanc et la farine et brasser à nouveau.

Ajouter les nouilles au œufs ainsi que le bouillon de bœuf. Fermer le couvercle et cuire à haute pression (réglage manuel) pendant 3 minutes.

Une fois terminé laisser échapper la pression de (façon naturelle) environ 10 minutes.

Déverrouillez et retirez le couvercle.

Ajouter la crème sure et rectifier l'assaisonnement.

Garnir de persil.

Source: Joanna Cismaru

<https://www.lacuisinedenathalie.ca/2018/02/boeuf-stroganoff.html?m=0>