



BOEUF STROGANOFF

Rendement : 6 portions

Temps de préparation : 10 MINUTES

Temps de cuisson : 30 MINUTES au total : 40 MINUTES

1/2 tasse de farine
1 cuillère à café de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/4 c. à thé de poudre d'oignon
1/4 c. à thé de poudre d'ail
1/2 cuillère à café de thym séché
1/2 cuillère à café de romarin séché
1/4 c. à thé de paprika
2.5 lbs. Rôti de pointe de surlonge, coupé en cubes
2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tasses de champignons frais tranchés
1 oignon moyen, tranché
2-3 gousses d'ail, hachées finement
1 3/4 tasse de bouillon de bœuf
3/4 tasse de crème sure
Nouilles aux œufs cuites, pour servir

Dans un sac à fermeture éclair d'un gallon, mélanger ensemble la farine, le sel, le poivre, la poudre d'oignon, la poudre d'ail, le thym, le romarin et le paprika. Ajouter les cubes de boeuf et remuer pour enrober.

Mettez l'autocuiseur à brunir et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile. Travailler en petits lots, en prenant soin de ne pas trop entasser la casserole, faire dorer la viande sur tous les côtés. Retirer le bœuf dans une assiette.

Ajouter les champignons et les oignons à l'autocuiseur, ajouter de l'huile au besoin et cuire pendant 5 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute de plus.

Remettre le bœuf dans l'autocuiseur avec le jus qui s'est accumulé dans l'assiette. Incorporer le bouillon de bœuf.

Placez le couvercle sur l'autocuiseur et mettez-le à température élevée pendant 20 minutes.

Au bout de 20 minutes, laissez l'autocuiseur libérer naturellement la vapeur. Cela prendra 10-15 minutes. Retirer soigneusement le couvercle.

Mettre la crème sure dans un petit bol et verser environ 1/4 tasse du liquide chaud de l'autocuiseur dans la crème sure et remuer.

Remuer le mélange de crème sure dans l'autocuiseur avec la viande. Assaisonner avec du sel et du poivre, si nécessaire, au goût. Servir sur des nouilles aux œufs.

Tradui et photo de : <https://letsdishrecipes.com/2016/09/pressure-cooker-beef-stroganoff.html>