

# Original Stroganoff

## Ingredients

2 lbs de viande d'original en cube ½" (ou du boeuf)  
2 c à soupe farine  
1 c à soupe paprika  
1/2 c à thé sel de céleri  
1 c à thé thym  
2 c à soupe d'huile d'olive  
2 c à soupe de beurre  
3-4 gousses d'ail  
1 paquet champignon tranché  
1 oignon haché  
1/4 tasse de bourbon  
3 tasses de bouillon de boeuf  
2 c à soupe pâte de tomates  
454g de nouille aux oeuf  
3/4 tasse de crème sûre  
Sel de mer et poivre

## Instructions

Assaisonner les cubes de viande avec du sel et du poivre. Mettre le ip en mode sauté, lorsque chaud ajouter l'huile. Brunir la viande en petite quantité. Réserver. Faire revenir l'oignon, l'ail, les champignons dans le beurre. Saupoudrer la farine, le paprika et poursuivre la cuisson 2 min. Déglacer avec le bourbon, en prenant soin de bien gratter les sucs au fond du pot avec une cuillère de bois. Ajouter l'original, le sel de céleri, la pâte de tomate, le bouillon. Cuire à haute pression pour 12min. Faire un quick release et ajouter les nouilles. Cuire à haute pression pour 5 min. Faire quick release, ajouter la crème sûre et rectifier l'assaisonnement. Servir