

## **CASSEROLE DE BOEUF HACHÉ STROGANOFF AUX CHAMPIGNONS**



2 c. à soupe de beurre  
2 gousses d'ail  
½ lb de boeuf haché  
8 oz de champignons frais  
2 cuillères à soupe de farine tout usage  
2 tasses de bouillon de boeuf  
8 oz nouilles aux oeufs larges  
⅓ tasse de crème sure

-Hacher finement l'ail. Ajouter l'ail et le beurre dans une grande casserole et faire sauter pendant une à deux minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que le tout soit translucide. Ajouter le boeuf haché et continuer à faire sauter jusqu'à ce qu'il soit doré.

-Pendant que la viande brunit, émincer les champignons. Une fois que la viande a bruni, ajouter les champignons émincés et continuer à faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la farine et faire revenir pendant environ deux minutes de plus.

-Ajouter le bouillon de bœuf dans la casserole et remuer pour dissoudre la farine hors du feu.

-Ajouter les nouilles aux oeufs non cuits. Placez un couvercle sur la casserole et laissez le liquide venir à ébullition. Dès que ça bouille, réduire le feu au minimum et laisser mijoter pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres et que le liquide a été absorbé (garder le couvercle sur la casserole).

Vous aurez besoin de remuer très souvent pour éviter que les nouilles ne coller au fond de la casserole. .

-Une fois que les nouilles sont tendres, ajouter la crème sure et servir chaud.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Budget bytes)