

# metro



## Fettuccine au bœuf et aux légumes

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

6 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

454 g (1 lb)	Boeuf haché très maigre
2	Carottes, hachées finement
1	Grosse courgette, émincée
227 g (8 oz)	Champignon, hachés finement
3	Grosses gousses d'ail hachées
1x55 g	Mélange à soupe à l'oignon Knorr
2x540 ml (2x19 oz)	Tomate concassées sans sel ajouté
454 g (1 lb)	Fettuccine blé entier, cuit selon le mode d'emploi sur l'emballage, en réservant 125 ml (1/2 tasse) d'eau des pâtes

### Préparation

Préchauffer une grande casserole antiadhésive à feu moyen-vif et cuire le bœuf haché, les carottes, la courgette et les champignons, en remuant fréquemment et en défaisant le bœuf, jusqu'à ce qu'il brunisse. Incorporer l'ail et assaisonner, si désiré, de poivre noir fraîchement moulu.

Incorporer le mélange à soupe Oignon Recette Knorr®, les tomates et l'eau réservée des pâtes. Amener à ébullition et laisser mijoter avec couvercle pendant 10 minutes. Ajouter le basilic.

Remuer avec les fettuccine chaudes. Saupoudrer, si désiré, de fromage parmesan râpé.

Source : Knorr

### Accords bières et mets



#### Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

### Mentions légales

**125 ml** Feuilles de basilic frais, finement tranchées  
**(1/2 tasse)**

---

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---