

# Champignons Stroganoff

2 livres de champignons, coupés en deux ou en quartiers selon la taille

2 oignons moyens, coupés en deux, émincés

5 gousses d'ail émincées

1 1/2 tasse de bouillon de légumes

3 cuillères à thé de paprika fumé

1 1/2 cuillères à soupe de crème sure

Sel et poivre au goût

2 cuillères à soupe de crème sure

1/2 tasse de persil frais haché



Ajouter tous les ingrédients sauf la crème sure et le persil au instant pot.

Cuire 5 m. sur MANUAL. Ajouter la crème sûre et mélanger.

Saupoudrer de persil et servir avec du pain ou des pâtes.



Note de la traductrice : dans la recette on donne deux quantités pour la crème sûre. Je vois conseille de commencer par 1 1/2 c. à table et ajouter selon le résultat.

**Traduit de :**

**Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes**

**For You**

**LB**