

Soupe au bœuf Stroganoff

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 lb bifteck de surlonge, paré et tranché en bouchées
- 1/2 c. à t. sel
- 1/2 c. à t. poivre noir
- 1/2 c. à t. paprika fumé
- 2 c. à s. farine tout usage
- 2 c. à s. beurre
- 1 emballage champignons de Paris, tranchés
- 2 gousse d'ail, émincée
- 1 boîte bouillon de bœuf avec vin rouge Campbell's® 30 % moins de sodium
- 2 tasses de nouilles aux œufs non cuites
- 1/2 tasse crème sure
- 1/4 tasse persil plat

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Enrober uniformément le bifteck de sel, de poivre, de paprika et de farine. Dans une grande cocotte, faire fondre le beurre à feu moyen-vif. Saisir le bifteck. Réserver.
 - 2.** Ajouter les champignons, l'oignon et l'ail dans la cocotte. Cuire à feu moyen en remuant pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les oignons aient ramolli. Incorporer le bouillon et déglacer la cocotte en grattant les résidus bruns; porter à ébullition.
 - 3.** Ajouter les nouilles; faire bouillir à petit feu, couvert, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.
 - 4.** Au fouet, incorporer la crème sure jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Cuire en remuant jusqu'à ce que la soupe ait épaissi légèrement et bouillotte. Ajouter la viande à la soupe et cuire juste assez longtemps pour réchauffer le tout. Parsemer de persil avant de servir.
-

Conseils et Recettes

Vous pouvez remplacer le persil par de la ciboulette, si vous le désirez.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.