



## **Boeuf Stroganoff**

### **INGRÉDIENTS :**

2 cuillères à soupe d'huile de canola  
1/2 oignon, coupé en dés  
2 cuillères à thé de sel  
divisé 2 livres de viande de ragoût de boeuf, coupé en cubes de 1 po  
1 cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu  
3 gousses d'ail, émincé  
1/2 cuillère à thé de thym séché  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
3 tasses de champignons hachés  
2 cuillères à soupe de farine tout usage  
3 tasses de bouillon de poulet  
1 (16 oz) paquet de nouilles aux oeufs larges  
3/4 tasse de crème sure, ou au goût

### **INSTRUCTIONS :**

Allumez votre Instant Pot et sélectionnez la fonction Sauté.

Chauffer l'huile pendant 1 minute. Ajouter l'oignon et 1/2 cuillère à thé de sel; cuire et remuer jusqu'à ce que l'oignon commence à ramollir, de 3 à 4 minutes. Assaisonnez le boeuf avec 1 cuillère à thé de sel et de poivre. Ajouter au pot. Cuire et remuer jusqu'à homogénéité de tous les côtés, environ 2 minutes.

Ajouter l'ail et le thym et cuire, environ 30 secondes. Verser la sauce soja.

Incorporer les champignons dans le pot. Incorporer la farine jusqu'à homogénéité. Verser le bouillon de poulet et le reste de sel de 1/2 cuillère à thé. Fermez et verrouillez le couvercle.

Mettre à haute pression selon les instructions du fabricant, de 10 à 15 minutes.

Relâchez prudemment la pression en utilisant la méthode de libération rapide.

Autocuiseur ouvert; ajouter les nouilles aux oeufs. Sceller et porter à nouveau à haute pression, environ 5 minutes.

Relâcher la pression naturellement selon les instructions du fabricant pendant 5 minutes.

Relâchez la pression restante en utilisant la méthode de libération rapide.

Autocuiseur ouvert; incorporer la crème sure.

<https://www.allrecipes.com/recipe/258468/beef-stroganoff-for-instant-pot/print/?recipeType=Recipe&servings=8&isMetric=false>