



Bœuf Stroganoff



INGRÉDIENTS :

- 1 ½ livres de filet de bœuf (cube de bœuf à bouillir)
- 6 c. à table de beurre
- 1 cannes de soupe à l'oignon
- 1 ½ tasse de champignon
- 2/3 tasse de crème sure
- 2 c. à table de farine tout-usage
- 1 pincé de moutarde sèche
- ½ enveloppe de soupe à l'oignon avec 2 tasse d'eau

PRÉPARATION :

1. Dans un grand chaudron, faire frire la viande et les champignons dans le beurre
2. Ajouter la canne de soupe à l'oignon et le mélange du sachet de soupe à l'oignon
3. Couvrir et mettre au four à 375 pendant une heure et demie
4. Retirer du four et placer sur la cuisinière
5. Dans un bol, bien mélanger la crème sure, la farine et la moutarde sèche
6. Incorporez peu à peu le mélange de la crème sure au bœuf et la soupe à l'oignon
7. Bien mélanger en brassant bien le tout, couvrir et laisser mijoter sur le rond pour 10 min.
8. Ajouter un peu de crème sure et servir le tout sur un lit de riz blanc ou des pâtes fraîches
9. Pour décorer le tout, y ajouter quelques petites feuilles de persil bien frais

Pour environ 4 à 5 personnes