

BŒUF STROGONOFF

MATÉRIEL

- 1 kg de bœuf en cube
- ½ oignon espagnol
- 2 c. à table (30 ml) de bouillon de bœuf
- 1 c. à table (15 ml) de sauce soya
- Épice à steak

Sauce :

- 1 boîte de crème de champignon
- 1 c. à table (15 ml) de pâte de tomate
- 1 tasse (250 ml) de crème sûre
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- Ail
- Champignons coupés en morceaux

MÉTHODE

1. Cuire le bœuf au four à 350 °F (180 °C) avec l'oignon, le bouillon de bœuf, la sauce soya et les épices à steak.
2. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce ensemble et réserver.
3. Une fois cuite, enlever la viande du bouillon et ajouter la sauce et réchauffer.