

THOMY



LA RECETTE STAR DES TSARS

INGRÉDIENTS

g champignons bruns

pièce Poivron rouge

pièces cornichons

pièce Frühlingslauch

g de tagliatelles fraîches

g de filet de bœuf

sachet de sauce Stroganoff THOMY

cuillères à soupe Huile d'olive

cuillère à soupe de beurre

ml de bouillon de bœuf

sachet Moutarde THOMY

pincée Un peu de sel de table

INSTRUCTIONS

Étape 1

Couper les champignons en quatre. Épépiner le poivron et le couper en fines lamelles, couper finement l'oignon et les cornichons.

Étape 2

Couper le filet de bœuf en tranches. Faire revenir brièvement dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et le beurre. Retirer de la poêle et réserver au chaud.

Étape 3

Pendant ce temps, cuire les tagliatelles «al dente» conformément aux instructions.

Étape 4

Faire revenir le poivron et l'oignon dans la même poêle que la viande et déglacer avec le bouillon de bœuf.

Étape 5

Ajouter la sauce Stroganoff THOMY, les cornichons, la viande et les tagliatelles. Bien mélanger le tout et assaisonner de moutarde, de sel et de poivre.