Boeuf stroganoff

Campbell's Service Alimentaire

TOTAL TIME
45 mins

PORTIONS
24



De tendres lanières de boeuf sont sautées avec des oignons et des champignons, puis mijotées dans une sauce crémeuse à base de soupe velouté de champignons Signature, de lait et d'un filet de sauce Worcestershire. Le paprika et le poivre noir ajoutent de la chaleur, tandis que le romarin apporte une subtile note herbacée. Agrémenté de crème fraîche acidulée et de persil frais, ce plat réconfortant classique est servi sur des nouilles aux oeufs copieuses.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's SOUPES SIGNATURE **Signature Velouté de champignons**
CODE DE CAS 08172

Ingredients

3,8 kg	Nouilles aux oeufs cuites, égouttées
58 mL	Huile végétale
1,81 kg	Filet de boeuf, désossé, tranché finement
155 g	Oignon, haché
200 g	Champignons, coupés en tranches
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de champignons
828 mL	Lait (2%)
7,5 g	Paprika moulu
2,3 g	Poivre noir, moulu
2 g	Feuilles de romarin, fraîches
10 mL	Sauce Worcestershire
355 mL	Crème sûre
15 g	Persil frais, haché

Directions

1. Faire cuire les nouilles selon les instructions indiquées sur l'emballage. Réserver.

   PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

2. Chauffer l'huile dans une grande poêle ou un rondeau à feu vif.

3. Ajouter les tranches de boeuf. Cuire jusqu'à ce que le tout soit doré. Retirer le boeuf de la poêle.

4. Ajouter les oignons et les champignons. Cuire jusqu'à ce que le tout soit tendre.

5. Dans la même poêle, ajouter la soupe, le lait, le paprika, le poivre, le romarin et la sauce Worcestershire. Bien mélanger et chauffer en fouettant à 82 °C (180 °F) pendant 1 minute, puis laisser mijoter.

6. Réduire le feu et incorporer la crème fraîche. Remettre le boeuf dans la poêle et bien mélanger.

   PCC : Chauffer le produit 1 minute ou jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Pour servir

À l'aide d'une cuillère à portion ronde Spoodleno 8, répartir 225 g de nouilles aux oeufs au centre d'un bol ou d'une assiette. Garnir avec une cuillère à portion ronde Spoodleno 4 oz de mélange de boeuf et de sauce. Saupoudrer de persil. Servir immédiatement.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.