

## Boeuf Stroganov



- 1 lb (500 g) de bifeck de surlonge, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
- 2 c. à table (30 mL) de **beurre**
- 1 oignon, finement haché
- 2 tasses (500 mL) de champignons, coupés en quatre
- 1 tasse (250 mL) de carottes, tranchées en diagonale
- 3/4 tasse (175 mL) de **crème sure**
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage
- 1 1/2 tasse (375 mL) de **lait**
- 1 c. à table (15 mL) de ketchup aux tomates
- 1 c. à table (15 mL) de jus de citron
- Sel et poivre, au goût
- 2 c. à table (30 mL) de persil frais, finement haché
- 1 lb (500 g) de nouilles aux oeufs ou de nouilles papillon, cuites

Dans une grande poêle à frire, faire fondre le **beurre** à feu moyen et y faire revenir le boeuf 5 minutes.

Ajouter l'oignon, les champignons et les carottes. Faire revenir jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

Dans un bol, mélanger la farine à la **crème sure**. Incorporer le **lait** et le ketchup.

Verser graduellement la mixture au **lait** dans la poêle. Cuire en brassant jusqu'à ce que la sauce vienne à ébullition et épaississe puis laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le jus de citron, saler et poivrer, au goût.

Parsemer de persil et servir accompagné des nouilles