



kraftcanada.com

Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.

## Bœuf Stroganoff dans la mijoteuse

Préparation : 15 min

Prêt en : 3 hr 15 min

Portions : 4

### Ingredients

- 1 lb de bœuf à ragoût, coupé en cubes
- 1 tasse d' oignons hachés
- 1 tasse de champignons hachés
- 1/2 tasse de bouillon de bœuf
- 125 g (1/2 contenant de 250 g) de tartinade au fromage à la crème *Philadelphia* aux herbes et ail
- 225 g de fettuccine *Primo* (env. 1/4 d'un pqt de 900 g), cuits et égouttés



### Préparation

- 1 **METTRE** le bœuf à ragoût, les oignons et les champignons dans la mijoteuse.
- 2 **AJOUTER** le bouillon de boeuf. Couvrir et cuire à FAIBLE intensité, de 6 à 8 heures (ou à HAUTE intensité de 3 à 4 heures).
- 3 **INCORPORER** la tartinade au fromage à la crème juste au moment de servir et remuer ensuite avec les fettuccini.

#### Nutritional Info

Par Portion = 1/4 de la recette

Calories	498
Matières grasses	17.2 g
Matières grasses saturées	8 g
Cholestérol	81 mg
Sodium	461 mg
Glucides	48 g
Fibres alimentaires	3.3 g
Protéines	35.3 g
Vitamine A	0 %AQR
Vitamine C	3 %AQR
Calcium	3 %AQR
Fer	27 %AQR