



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



680
calories

ACCOMPAGNEMENT

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

Pâte au boeuf et sauce rosée



INGRÉDIENTS

500 g de lanière de boeuf
750 g de coquilles
100 g de chou de bruxelle
125 ml de mozza
2 gousses d'ail, hachées fines
150 ml de sauce tomate
150 ml de crème
60 g de demi-glace
1 contenant d'épices pour steak
1 oignon

INSTRUCTIONS

Porter un chaudron d'eau à ébullition.

Ajouter les pâtes et cuire Al Dente. Égoutter et réserver

Hacher l'ail et l'oignon, Couper le chou de bruxelle en 2.

Dans une grande casserole, chauffer un peu d'huile à feu moyen. Assaisonner et Faire dorer les lanières de boeuf 1 minute de chaque côté. Réserver.

Dans une casserole, ajouter de l'huile à feu moyen. Ajouter l'ail, l'oignon et cuire 2 minutes. Ajouter la sauce tomate, diluer le demi-glace dans 1 tasse d'eau et ajouter dans la sauce. Saler et poivrer.

Porter à ébullition à feu moyen, puis couvrir et laisser mijoter de 6 à 7 minutes à feu doux-moyen. Remuer, puis ajouter les choux de Bruxelles.

Ajouter la crème en remuant, les pâtes et le boeuf et sortir du feu.

Monter les assiettes en répartissant les pâtes. Parsemer de mozzarella.

TEMPS

30

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit