

## **Boeuf strogonoff appétissant**

Cocotte micro-ondes ovale

(4 portions de 1 tasse)

1 lb de haut de surlonge en fines languettes

1 petit oignon haché

10 ½ oz de crème de champignons

3 tasses de nouilles aux oeufs larges cuites (1 ½ tasse avant cuisson)

1 c. à table d'assaisonnement aromatique à l'italienne

Utiliser le Hachoir ou le Rapido-chef pour hacher l'oignon. Placer le boeuf, l'oignon et l'assaisonnement dans la passoire peu profonde de la Cocotte et remplir la base de 1 tasse d'eau. Cuire aux micro-ondes durant 3 ½ minutes. Retirer la passoire. Vider la base et y placer le mélange à base de boeuf, la crème et les nouilles et bien mélanger. Couvrir et cuire durant 3 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud. Saler et poivrer au goût.