



PASTA DE BOEUF

4 personnes – 35 minutes

Prix : ★☆☆☆

Temps : ★☆☆☆

Difficulté : ★☆☆☆



Photo : <https://www.la-viande.fr/recettes/boeuf/one-pot-pasta-boeuf>

Ingrédients :

- 400 g de steak de bœuf
- 400 g pâtes
- 100 g champignons
- 100 g épinards
- 20 cl crème fraîche
- ciboulette
- 1 pincée sel
- 1 pincée poivre

- ➊ Dans une grande poêle **faire rissoler les champignons** dans un peu d'huile d'olive et avec une gousse d'ail écrasée.
- ➋ Ajoutez les **épinards** et laissez fondre.
- ➌ **Faites cuire vos pâtes en parallèle**. Égouttez, ajoutez un filet d'huile d'olive et réservez.
- ➍ **Faites cuire les steaks** en entier avant de couper des lamelles et de les remettre dans la poêle avec les champignons et épinards.
- ➎ Ajoutez les pâtes puis la **crème**. Salez, poivrez.
- ➏ Mélangez bien et servez chaud !

Variante

Possibilité de remplacer le bœuf par des blancs de poulet fermier ou des grenadins de filet mignon de porc sélectionnés par votre artisan boucher.

Accord mets/boisson

Ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin rosé de Loire bio Drussé qui offre une belle rondeur et une persistance aromatique des plus agréables.

Bon appétit !