Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 10 min



EMINCÉ DE BOEUF OIGNONS ET POIVRONS ACCOMPAGNÉ DE TAGLIATELLES

Découvrez un émincé de bœuf tendre, sublimé par des oignons caramélisés et des poivrons croquants, le tout harmonieusement servi avec des tagliatelles savoureuses, créant un plat à la fois réconfortant et plein de saveurs.

- **Le Boeuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Emincé de boeuf aux oignons et poivrons
180 g



Tagliatelles
150 grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Beurre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plongez les pâtes fraîches dans l'eau bouillante (et suivre les instructions de cuisson sur le paquet) , jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez-les ajoutez une noix de beurre si vous le souhaitez et réservez.

ÉTAPE 2

Faites réchauffer 3/5 mn l'émincé de boeuf dans une poêle.

ÉTAPE 3

Servez dans des assiettes creuses accompagné des tagliatelles.