



↔ Difficulté : Facile 🍑 Temps de préparation : 5 minutes 🚨 Temps de cuisson : 15/20 minutes



SAUTÉ DE BOEUF AUX TOMATES ET OLIVES ACCOMPAGNÉ DE TAGLIATELLES

- Le Bœuf est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- Les Légumes de la Maison du Mieux Manger, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- Les Tagliatelles de Stéphane des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Sauté de boeuf en lamelles 200 grs



Tagliatelles 150 grs



Tomate





Herbes de Provence



Gousse d'Ail

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'Olive 1 cuillère à soupe



Sel et poivre 1 pincée

L'ÉQUIPEMENT

Une poêle, Une casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée (temps indiqué sur le paquet) Egouttez et réservez au chaud.

ÉTAPE 2

Dans une poêle, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail émincé et faites-le revenir pendant 1 minute jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

ÉTAPE 3

Ajoutez les lamelles de bœuf dans la poêle et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 2-3 minutes). Incorporez les dés de tomate et les olives. Ajoutez les herbes de Provence, le sel et le poivre.

ÉTAPE 4

Laissez mijoter pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient tendres et que le tout soit bien mélangé.

ÉTAPE 5

Dans une assiette, disposez les tagliatelles. Ajoutez le sauté de bœuf aux olives et tomates par-dessus. Dégustez!

