



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
1



Olives vertes dénoyautées
30g



Herbes de Provence
1



Gousse d'Ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'Olive
1 cuillère à soupe



Sel et poivre
1 pincée

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!



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez garnir avec un peu de parmesan râpé si vous le souhaitez.