Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 15-20 min**



WOK DE BŒUF À L'AIL DES OURS ET TAGLIATELLES

Le wok de bœuf à l'ail des ours et tagliatelles est un plat savoureux et rapide à préparer, qui combine la tendreté de la viande de bœuf et la légèreté des tagliatelles.

- **Le Bœuf** 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



Tende de tranche, aiguillette baronne, aiguillette de rumsteack,
150 g



Tagliatelles
150g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel et poivre
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Couper les morceaux de viande très finement dans la longueur.

ÉTAPE 2

Faire cuire les Tagliatelles dans une casserole d'eau bouillante. (Cuisson selon les instructions du paquet).

ÉTAPE 3

Faire revenir le bœuf mariné a l'ail des ours dans une grande poêle bien chaude. Environ 3 à 5 minutes.

ÉTAPE 4

Égoutter les tagliatelles, servir le tout et déguster.



CONSEILS ET ASTUCES

En guise d'assaisonnement la marinade s'en occupe.