

Pâtes Fraîches à l'Agneau Stroganoff

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	1 c à soupe
- PERSIL	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- EAU	
- FILET(S) PUR(S) D'AGNEAU	500 g
- BEURRE DE CUISSON	
- OIGNON(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250 g
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à soupe (à l'ancienne)
- CREME FRAICHE	300 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez les pâtes fraîches comme décrit dans la recette DI-53 en ajoutant l'origan et le persil lors du pétrissage. Confectionnez des spaghettis avec l'appareil adéquat et laissez-les sécher soit suspendus soit en petits nids.
- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites chauffer de l'eau salée.
- D'autre part, coupez l'agneau en morceaux et faites-les revenir dans le beurre chaud. Ajoutez les oignons et les champignons. Salez et poivrez.
- Baissez le feu puis ajoutez le concentré de tomates et la moutarde. Homogénéisez.
- Arrosez avec la crème fraîche et laissez épaissir dans faire bouillir. Rectifiez l'assaisonnement.
- Plongez les pâtes dans l'eau chaude salée pendant 3 minutes. Egouttez.
- Servez les pâtes nappées de cette sauce tomatée agneau-champignons.

