

Tagliatelles aux Lanières de Bœuf, Sauce au Poivre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BOEUF (PIECE DE)	700 g en lanières
- COURGETTE(S)	2 - 3
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- MASCARPONE	3 - 4 c à soupe
- TAGLIATELLES	500 g
- POIVRES VERTS	4 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- COGNAC	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Détaillez les courgettes en ruban avec la mandoline puis coupez-les dans le sens de la longueur en 2 pour en retirer les graines.
- Faites cuire les tagliatelles le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée.
- Entre temps, faites chauffer le wok avec de la matière grasse et faites sauter les poivres verts puis ajoutez les lanières de bœuf.
- Délacez au Cognac puis flambez (attention à la hotte !!).
- Retirez la viande du wok et faites cuire les lanières de courgettes pendant 5 minutes puis incorporez le mascarpone. Salez et poivrez.
- Remettez la viande dans le wok puis intégrez les pâtes égouttées. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

