

Pâtes au jus

Faire revenir ensemble dans du beurre un gros oignon en lamelles et 150 g de noix de veau coupée en tranches très minces.

Quand le tout se colore, ajouter deux verres de bouillon, 150 g de champignons frais et 50 g de jambon cru grossièrement hachés. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux durant une demi-heure sans couvrir.

Sur les pâtes correctement cuites, bien égouttées, légèrement beurrées, chaudes et disposées sur un plat chaud, verser la préparation. Saupoudrer de fromage râpé.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.