Recettes du Québec Des recettes simples de tous les jours

- Accueil
- Forum
- Top 10
- Mon livre de recettes
- Video

Recherche
Mots clés Aller

Menu Semaine

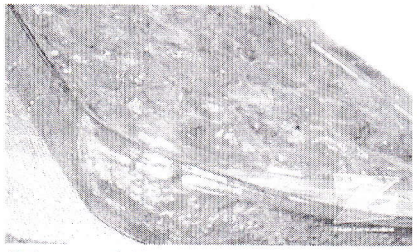
- Devenir membre
- Connectez-vous
- English Recipe Site

COURZ LA CHANCE DE GAGNER 6 BATTEURS SUR SOCLE

Vous êtes ici :

- Accueil
- Boeuf
- Recette de Macaroni à la viande gratiné

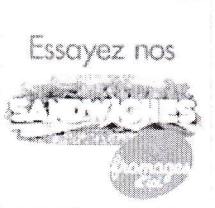
Macaroni à la viande gratiné



Préparation : 15 min
Cuisson : 1h00
Portions : 8

Auteur : Sukie
Photo : Recettes du Québec
Il y a 586 commentaires pour cette recette
Ajouter un commentaire

Ingrédients



1 lbs. à 1 1/2 lbs. (450 g à 700 g) de steak haché mi-maigre
1 petit oignon émincé
1 c. à table (15 ml) de beurre ou margarine
Sel et poivre
1 boîte de 796 ml de tomates en dés
1 boîte de 284 ml de soupe crème de tomate
1 tasse (250 ml) de jus de légumes ou de tomates
1 c. à table (15 ml) de cassonade
2 c. à table (30 ml) de basilic séché
1 boîte de 454 g de macaroni "long"
1 lbs. (454 gr) de fromage cheddar jaune

Etapes

1. Dans un grand poêlon, fondre le beurre et faire revenir les oignons.

2. Ajouter la viande, saler et poivrer et cuire complètement.

3. Ajouter les tomates, la boîte de soupe, le jus de légumes, la cassonade et le basilic, mijoter à feu doux.

4. Pendant ce temps cuire à demi le macaroni long, la cuisson se complètera au four.

5. Dans une casserole allant au four, mêler le macaroni et la préparation de viande. On peut utiliser un plat à lasagne de 3 litres (13x9 pouces; 33x22 cm).

6. Sur le dessus, placer le fromage coupé en tranches minces. N.B. le fromage râpé ne donne pas le même résultat.

7. Mettre au four à 375°F (190°C), environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Note