

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Macaroni à la viande gratiné

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 60 minutes

Portions: 8

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

+ 1 Piment Vert et champignon

Méthode

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. *30 minutes.*

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.

L'utilisation du macaroni long donne un merveilleux résultat.

Recette envoyée par : Sukie