



One pot pasta style hamburger helper maison

PÂTES - RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Filet d'huile
- 1 gros oignon jaune, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 600 grammes de boeuf haché, mi-maigre
- 2 c. table de farine
- 2 tasses de bouillon de boeuf
- 1 tasse de sauce tomate
- 1 c. thé de sel
- Poivre au goût
- 1 c. thé de mélange à épices à l'italienne
- 1/2 c. thé de paprika
- 1/2 c. thé de poudre d'ail
- 2 tasses de pâtes courtes au choix
- 1/4 tasse de fromage à la crème
- 1/4 tasse de crème à cuisson
- 1 1/2 tasse de cheddar, râpé

Préparation

1. Dans une casserole, faire chauffer l'huile.
2. Ajouter les oignons et cuire à feu moyen vif pendant 3-4 minutes.
3. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
4. Ajouter la viande et cuire 5-7 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
5. Ajouter la farine et bien mélanger. Cuire 1 minute en brassant sans arrêt.
6. Ajouter le bouillon de boeuf et bien gratter le fond de la casserole pour décoller les sucs de cuisson.
7. Ajouter la sauce tomate et les épices. Porter à ébullition.
8. Réduire le feu à moyen. Ajouter les pâtes et cuire de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient totalement cuites.
9. Ajouter le fromage à la crème, la crème et le fromage râpé.
10. Bien mélanger jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et incorporer.
11. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
12. Déguster.

