

Macaronis crémeux à la viande sans vaisselle (ou presque!)

PÂTES - RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 500 g de boeuf haché maigre
- 2 tasses de champignons tranchés
- 2 poivrons de couleur tranchés en lanières
- 1 oignon coupé en dés
- 2 branches de céleri tranchés en rondelles
- 1 boîte de 796 ml de tomates étuvées, non égouttées
- 1 boîte de [soupe condensée Crème de champignons Campbell](#)
- 2 tasses de macaronis NON CUIITS
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe de poudre de chili
- 1/4 à 1/2 tasse de cheddar fort râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 400F.
2. Cuire la boeuf à feu moyen-vif dans une grande poêle antiadhésive jusqu'à ce que la viande soit bruni. Ajouter les légumes et cuire en remuant pendant trois minutes.
3. Ajouter les autres ingrédients à l'exception du fromage et bien mélanger. Mettre au four COUVERT pendant 50 minutes.
4. Ajouter le fromage et faire brunir sous le grill pendant quelques minutes.