

Temps de cuisson : 35 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6 portions



Pâtes à la fondue chinoise

Ingrédients :

- 1 boîte (375 g) de pâtes au choix (macaronis, penne, boucles, etc.), cuites
- Votre restant de bouillon à fondue (3-4 tasses)
- 450 g (1 livre) de bœuf haché ou de viande à fondue tranchée
- 1 oignon coupé en petits morceaux
- Les légumes restants (environ 2 tasses) de brocolis, choux-fleurs, champignons, asperges, etc.
- 2 tasses de fromage à gratiner (ou plus si vous adorez le fromage), râpé

Étapes :

1. Faire cuire les légumes (brocoli, chou-fleur) quelques minutes à l'eau bouillante. Ne pas trop faire cuire.
2. Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive à feu moyen vif. Ajouter la viande et bien faire cuire. Ajouter les champignons et faire cuire.
3. Mélanger avec les légumes, les pâtes et le bouillon. Verser dans un plat à gratin. Saupoudrer de fromage.
4. Enfourner à 400 F pendant une vingtaine de minutes. Finir à broil quelques minutes pour bien gratiner.

Petit conseil : Allez-y mollo sur le sel. Le bouillon est habituellement assez salé.