

**Temps de cuisson :** 50 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 6 portions



## Macaronis crémeux à la viande

### 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

### Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/12/macaronis-cremeux-la-viande-sans.html>