



Macaroni à la viande dans une seule casserole

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

18 minutes

Les macaronis cuisent directement dans la sauce à la viande, on aime!

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 450 g (1 lb) de boeuf haché
- 1 oignon haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 1 boîte de tomates en dés de 796 ml
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 60 ml (1/4 de tasse) de sauce chili
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 1 paquet de macaronis de 350 g
- 250 ml (1 tasse) de cheddar râpé (facultatif)

Préparation

- 1 Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire le boeuf haché de 2 à 3 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère de bois.
- 2 Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire 1 minute.
- 3 Ajouter le reste des ingrédients, à l'exception des macaronis et du cheddar. Porter à ébullition.
- 4 Incorporer les macaronis. Couvrir et cuire de 18 à 20 minutes à feu doux-moyen jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- 5 Si désiré, saupoudrer de cheddar râpé.

