



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP
POUCE**

IDÉES REPAS

22 MAI 2019

9 recettes pour cuisiner le boeuf haché

PAR COUP DE POUCE

Véritable pilier de la cuisine traditionnelle québécoise, le boeuf haché reste encore un classique dans nos cuisines. Mille fois réinventé, on l'aime pour son côté pratique et économique. Voici 9 façons de le déguster.

BOULETTES DE BOEUF AU GINGEMBRE ET NOUILLES SOBA AUX POIS MANGE-TOUT



Photographe: Maya Visnyei

On craque pour cette recette débordante de saveurs: le contraste du sucré et du piquant est tout simplement délicieux.

[Voir la recette](#)

SOUPE AU BOEUF HACHÉ ET AUX PETITS POIS



Photographe: Jeff Coulson

Cette soupe se congèle facilement alors on n'hésite pas à doubler la recette.

[Voir la recette](#)

BURGER CLASSIQUE AU BŒUF



Photographe: Tango Photographie

L'ajout de surlonge hachée contribue au moelleux de notre burger de boeuf. On demande à notre boucher de la hacher pour nous!

Voir la recette

BOULETTES DE BOEUF AU BACON, SAUCE DIJONNAISE AUX POMMES



Photographe: Tango Photographie

On veut faire des réserves de boulettes pour des recettes ultérieures? On dépose les boulettes cuites côte à côte sur une plaque tapissée de papier parchemin. On met au congélateur pendant 1 1/2 heure ou jusqu'à ce qu'elles aient durci. On les glisse ensuite dans des sacs à congélation et on ferme en retirant le plus d'air possible.

Voir la recette

BOL-REPAS FAÇON BURRITO



Photographe: Tango Photographie

On n'hésite pas à varier les grains, les légumineuses et les garnitures pour réinventer cette recette à l'infini!

[Voir la recette](#)

BOEUF HACHÉ À L'ESPAGNOLE



Photographe: iStock

On congèle les restes du repas et on les utilise comme garniture à burritos.

Voir la recette

PIZZA AU BOEUF HACHÉ



Photographe: Adobe Stock

La recette idéale pour utiliser nos restes de boeuf haché.

[Voir la recette](#)

CHILI AU BŒUF, AUX HARICOTS NOIRS ET AU CAFÉ



Photographe: Tango Photographie

L'ajout de café fort rehausse encore plus les saveurs du chili.

[Voir la recette](#)

BOULETTES DE BOEUF À LA SUÉDOISE



Photographe: Tango Photographie

Saviez-vous que? Les fameuses boulettes «à la suédoise» (*kottbullar*) seraient en fait...turques! En effet, au 18e siècle, le roi de Suède, Charles XII, aurait rapporté une recette de boulettes (les *keftas*) d'un de ses voyages à Istanbul!

[Voir la recette](#)