

Bœuf au fromage à la poêle

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

40 MIN

PORTION

6



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 c. à s. huile de canola
- 1 lb bœuf haché maigre
- 1 c. à s. mélange d'épices à bifteck
- 1 oignon, haché
- 1 poivron vert, haché
- 2 tasses champignons de Paris, tranchés
- 1 boîte tomates en dés
- 1 boîte Soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 c. à s. moutarde de Dijon
- 2 tasses macaronis, cuits al dente et égouttés
- 3 tasses cheddar vieilli, râpé grossièrement et divisé
- 1/4 tasse oignon vert, haché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Émietter le bœuf haché; assaisonner avec le mélange d'épices à bifteck. Faire cuire, en défaisant le bœuf en petits morceaux, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait bruni. Ajouter l'oignon, le poivron vert et les champignons. Faire cuire, en remuant de temps à autre, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient mi-tendres, mi-croquants.

2. Incorporer les tomates, la soupe et la moutarde. Réduire la chaleur à feu moyen-doux. Laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait épaissi légèrement. Incorporer les macaronis cuits et 1 tasse (250 mL) de fromage; bien combiner.

3. Parsemer du reste de fromage et des oignons verts. Couvrir et retirer du feu. Laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Conseils et Recettes

Augmentez la teneur en fibres de cette recette en utilisant des macaronis de blé entier cuits.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.