

Macaroni au fromage et bœuf en casserole

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

1 H 10 MIN

PORTION

6



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 lb bœuf haché très maigre
- 2 tasses champignons, tranchés
- 1 tasse chacun poivrons rouge et jaune, coupés
- 1/2 tasse oignons, hachés
- 1/2 tasse céleri, hachés
- 1 boîte tomates étuvées, non égouttées
- 1 boîte Soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 2 tasses macaronis de grains entiers non cuits
- 2 c. à s. sauce Worcestershire
- 1 c. à s. poudre de chili
- 1/4 tasse cheddar fort, râpé

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Cuire le boeuf à feu mi-vif,dans une grande poêle à surface antiadhésive,jusqu'à ce qu'il soit bruni. Ajouter les champignons,les poivrons,les oignons et le céleri. Cuire en remuant pendant 3 minutes.
 - 2.** Mettre le mélange dans un plat de cuisson peu profond de 2 L. Incorporer tous les autres ingrédients,à l'exception du fromage.
 - 3.** Cuire au four,à recouvert à 200 °C (400 °F) jusqu'à ce que les pâtes soient tendres – pendant environ 50 minutes.
 - 4.** Mélanger. Saupoudrer de fromage et laisser reposer pendant 5 minutes,avant de servir.
-

Conseils et Recettes

Les pâtes en forme de spirale Scooby-Doo,aussi offertes avec des grains entiers,sont un remplacement amusant aux macaronis,pour ce plat nourrissant !

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.