

# Goulache aux nouilles et au bœuf

TOTAL TIME  
30 min

PORTION /  
TAILLE  
250 mL (1  
tasse)

PORTIONS  
24



Savourez les riches saveurs de ce plat classique composé de bœuf, de poivrons et d'ail mijotés dans une riche sauce tomate faite avec la soupe condensée Campbell's<sup>MD</sup> aux tomates à teneur réduite en sodium et un mélange de chaudes épices

## PRÉPARÉ AVEC

## Ingredients

30 mL	Huile de canola
500 mL	Oignon, en dés
30 mL	Ail, haché
30 mL	Paprika
907 g	Bœuf haché maigre à 85 %
1 L	Poivrons verts et rouges, en dés
30 mL	Assaisonnement italien, écrasé
15 mL	Poivre noir moulu
1 boîte (1,36 L)	Soupe condensée Campbell's <sup>MD</sup> aux tomates à teneur réduite en sodium*
3 kg	Macaronis cuits

## Directions

- 1 Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons. Cuire 4 à 5 minutes.
- 2 Ajouter l'ail, le paprika et le bœuf haché. Cuire 5 minutes. Veiller à défaire la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.
- 3 Ajouter les poivrons, l'assaisonnement italien et le poivre noir. Cuire 5 minutes à feu doux.
- 4 Ajouter la soupe condensée Campbell's<sup>MD</sup> aux tomates à teneur réduite en sodium. Laisser mijoter 10 minutes à feu moyen-doux.  
Produit Campbell's<sup>MD</sup> : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).  
Produit Campbell's<sup>MD</sup> : Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

## Pour servir

Préparer chaque portion de 250 mL (1 tasse) dans un bol dans l'ordre suivant:

- 125 mL (½ tasse) de macaronis cuits
- 125 mL (½ tasse) de sauce à la viande