

Macaroni au fromage garni de boeuf

PORTION /
TAILLE
230 g

PORTIONS
12



Macaroni au fromage copieux garni de bœuf assaisonné, pour un plat réconfortant riche et décadent.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
PLATS CUISINÉS SURGELÉS

Macaroni au fromage
CODE DE CAS 11441

Ingredients

15 mL	Huile d'olive
400 g	Bœuf haché, maigre
150 g	Oignon blanc, coupé en petits dés
15 mL	Ail, émincé
100 g	Poivron rouge, en dés
80 g	Tomates cerises, coupées en deux
30 g	Persil frais, haché
250 mL	Eau
15 mL	Sauce Worcestershire
1 bac (1,81 kg)	Macaroni au fromage
110 g	Fromage marbré, râpé

Directions

- 1 Décongelez les macaronis au fromage Campbell's^{MD} pendant 24 heures avant utilisation.
- 2 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 3 Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Ajoutez le bœuf haché et faites-le cuire en l'émiettant avec une spatule, jusqu'à ce qu'il soit doré (environ 5 minutes). Réduire le feu à moyen. Pousser la saucisse d'un côté de la poêle. Ajouter l'oignon, le poivron rouge et l'ail de l'autre côté. Faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes.
- 4 Incorporez les tomates cerises, l'eau et la sauce Worcestershire. Laissez mijoter le tout pendant 10 minutes, afin que les saveurs se mélangent et que le liquide réduise.
- 5 Baissez le feu à moyen. Pousser le bœuf d'un côté de la poêle. Ajoutez l'oignon, le poivron rouge et l'ail de l'autre côté. Faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes.
- 6 Mélanger les macaronis au fromage décongelés avec la préparation à base de bœuf et verser le tout dans un plat à gratin graissé.
- 7 Faites cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F). Parsemez de fromage marbré râpé et enfournez pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit gratiné et doré.e légèrement.