



Temps Total
95 MIN.

Portion
9.5 OZ/269.3 G

Difficulté
EASY

Cette délicieuse casserole marie toutes les saveurs des poivrons farcis cuits au four garnis de fromage et de chapelure jusqu'à merveilleusement dorés.

Rendements
24

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
huile végétale	1/4 tasse + 2 c. à s.	90 mL
Céleri, en dés	2 tasse	500 mL
Poivrons rouges, en dés	2 tasse	500 mL
Oignons, en dés	2 tasse	500 mL
Bœuf haché, extra-maigre	4 lb	2 kg
Champignons, tranchés	1 lb	500 g
Ail, émincé	1/4 tasse	60 mL
Paprika	2 c. à s.	30 mL
Soupe condensée aux tomates de Campbell's®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Soupe condensée aux tomates de Campbell's®	1 tasse	250 mL
Moutarde de Dijon	1/4 tasse	60 mL
Sauce Worcestershire	1/4 tasse	60 mL
Riz basmati, cuit	3 tasses	750 mL
Fromage cheddar, râpé	1 1/2 tasse	375 mL
Chapelure à l'italienne	2/3 tasse	150 mL
Persil frais, finement haché	2 c. à s.	30 mL



Tip

* Ou, utilisez la Soupe condensée aux tomates réduite en sodium de Campbell's, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle profonde ou une casserole à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter le céleri, les poivrons rouges et les oignons ; cuire, en remuant de temps en temps, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir.
2. Incorporer le bœuf, les champignons, l'ail et le paprika. Cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf commence à dorer.
3. Incorporer la soupe condensée aux tomates, 1 tasse (250 mL) d'eau, la moutarde et la sauce Worcestershire ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Incorporer le riz.
4. Transférer dans un moule de restauration demi-grandeur graissé de 4 po (10 cm) de profondeur. Saupoudrer de fromage et de chapelure.
5. Cuire au four à 400°F (200°C), à découvert, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à doré et bouillonnant, et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Mettre le four sur gril et faire griller de 3 à 5 minutes ou jusqu'à légèrement grillé.

6. Garnir de persil avant de servir.

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

Pour servir : Garnir de persil avant de servir. Si désiré, servir avec une cuillerée de crème sure

CCP :

- Pour varier, remplacez le bœuf haché par de la dinde hachée.
- Remplacez le riz basmati cuit par du riz brun, de l'orge ou du quinoa cuit.
- Si désiré, remplacez les poivrons rouges par des poivrons verts.