Mac & cheese réinventé!

PÂTES – RECETTES – REPAS

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- La moitié d’un gros sac de macaroni (ou des springs!)
- 450g de bœuf haché (ou de veau ou de cheval ou de votre choix)
- 1 c. à soupe d’huile
- 1 oignon coupé en dés
- 3 grosses tomates coupées en dés (ou 28 onces de tomates en dés en conserve)
- 1 gousse d’ail
- 1 ½ tasse de fromage mozzarella (ou cheddar ou à votre choix)
- 1 tasse de crème sure légère (ou entière : selon votre tour de taille)
- 2-3 c. à soupe de chapelure Panko (facultatif)
- 1 c. à soupe de beurre fondu (facultatif)

Préparation

1. Faire cuire les nouilles dans un grand chaudron d’eau bouillante salée. Égoutter et remettre les pâtes dans le chaudron.
2. Dans une poêle, faire dorer l’oignon dans 1 c. à soupe d’huile d’olive (ou végétale, de canola, de beurre, à votre goût!). Ajouter l’ail puis bien brasser quelques minutes. Ajouter la viande et faire brunir. Pour un meilleur goût, toujours faire cuire la viande à haute température. Plutôt que bouillir, elle cuira. C’est mieux!
3. Ajouter les tomates. Porter à ébullition et retirer du feu. Ajouter la crème sure que 1 tasse du fromage. Bien mélanger.

4. Transférer dans le grand chaudron où sont les pâtes. Bien mélanger. Saupoudrer du restant du fromage, de la chapelure Panko et du beurre fondu.
5. Réchauffer au four une dizaine de minutes pour passer sous le grill jusqu'à ce que la chapelure soit bien dorée.