



Macaroni au fromage au bacon

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boîte de 500 g de macaroni (ou autres pâtes courtes)
- 450 g de viande hachée (boeuf ou porc)
- 1 petit oignon, coupé en dés
- 1 poivron vert, coupé en lanières fines
- 2 branches de céleri, tranchées finement
- 1 boîte de soupe condensée Campbell's Crème de bacon
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de cheddar fort, râpé
- 2 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée
- 1/4 tasse chapelure
- 2 c. à soupe beurre, fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à broil.
2. Faire chauffer les pâtes selon les instructions figurant sur la boîte.
3. À feu moyen-vif, faire chauffer un peu d'huile et faire revenir l'oignon quelques minutes.
4. Ajouter la viande et bien faire dorer. Ajouter les céleris et le poivron.
5. Pendant que les légumes cuisent, mélanger la soupe, le lait, la ciboulette et le fromage.
6. Égoutter les pâtes et les remettre dans le chaudron. Ajouter le mélange de soupe, la viande et les légumes. Bien mélanger.

7. Saupoudrer de chapelure et du beurre fondu. Mettre au four le temps que la chapelure brûnisse.