

# Recette

## Macaroni chinois

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure

Portions : 8

### INGRÉDIENTS :

1 lbs. à 1 1/2 lbs. (450 g à 700 g) de steak haché mi-maigre

1 petit oignon émincé

1 c. à table (15 ml) de beurre ou margarine

Sel et poivre

1 boîte de 796 ml de tomates en dés

1 boîte de 284 ml de soupe crème de tomate

1 tasse (250 ml) de jus de légumes ou de tomates

1 c. à table (15 ml) de cassonade

2 c. à table (30 ml) de basilic séché

1 boîte de 454 g de macaroni "long"

1 lbs. (454 gr) de fromage cheddar jaune

### PRÉPARATION :

- Dans un grand poêlon, fondre le beurre et faire revenir les oignons.
- Ajouter la viande, saler et poivrer et cuire complètement.
- Ajouter les tomates, la boîte de soupe, le jus de légumes, la cassonade et le basilic, mijoter à feu doux. Pendant ce temps cuire à demi le macaroni long, la cuisson se complètera au four.
- Dans une casserole allant au four, mêler le macaroni et la préparation de viande. On peut utiliser un plat à lasagne de 3 litres (13 x 9 pouces; 33 x 22 cm). Sur le dessus, placer le fromage coupé en tranches minces.

N.B. le fromage râpé ne donne pas le même résultat. Mettre au four à 375°F (190°C), environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.