



Macaroni Scoobi Doo pour les enfants



Ingrédients :

- 1 lb de bœuf haché
- 1/2 tasse d'oignons hachés
- 1/2 tasse de céleri haché
- 1/4 c. à thé de sel
- 2 boîtes de soupe aux tomates condensé
- 1 tasse d'eau
- 2 tasses de macaronis non cuits, de type Scoobi Doo
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé (sans lactose si désiré)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Portions : 8

Préparation

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante, cuire les pâtes selon les indications de l'emballage. Rincer et réserver.
2. Chauffer le four à 350 F (175 C).
3. Dans une grande poêle, cuire le bœuf avec les oignons et le céleri, environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la viande soit cuite, tout en remuant pour détacher la viande avec une fourchette. Assaisonner au goût. Égoutter le gras.
4. Incorporer la soupe, l'eau et les macaronis cuits. Bien chauffer.
5. Incorporer le fromage râpé et laisser fondre 4 à 5 minutes.
6. Transférer dans un plat de verre allant au four. Cuire* au four 25 minutes et servir.

Conseils

- *Peut se préparer la veille. Couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de réchauffer.

Bon Appétit !