

Nouilles au gratin

Ingrédients pour 4 personnes

3 oignons
200 g nouilles
400 g boeuf haché
75 g beurre
1 petite boîte de sauce tomate
sel et poivre

Préchauffez le four à th. 7.

Pelez et émincez les oignons.

Faites cuire les nouilles 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.

Pendant ce temps, dans une poêle, faites revenir la viande et les oignons dans la moitié du beurre 7 ou 8 minutes. Salez et poivrez.

Disposez les nouilles cuites dans un plat à gratin. Eparpillez dessus la viande et les oignons. Nappez de sauce tomate. Parsemez de noisettes de beurre restant. Faites gratiner au four. Servez dans le plat de cuisson.

Préparation: 10 min. Cuisson: 30 min.

Classification: pâtes/riz (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Date: 19.07.2007

Enregistré par: démo