



5 15

Mijoté express au boeuf haché

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

Ingrédients



Bacon 6 tranches coupées en dés



Boeuf haché 450 g (1 lb), mi-maigre



Mélange de légumes surgelés de type macédoine 250 ml (1 tasse)



Tomates 3, coupées en dés



Orzo 125 ml (1/2 tasse)

Prévoir aussi:

- 1 oignon haché
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de boeuf

Préparation

- 1 Dans une grande poêle, cuire le bacon et l'oignon de 2 à 3 minutes à feu moyen.
- 2 Ajouter le boeuf haché et la macédoine de légumes. Cuire 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée.
- 3 Incorporer les tomates, l'orzo et le bouillon. Saler et poivrer.
- 4 Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que l'orzo soit cuit.