

# Recette: Sous-marin au boeuf haché, gratiné.

## INGRÉDIENTS

- 2 lbs de boeuf haché maigre
- 2 oignons émincés
- 1 bte (10 on) de soupe à l'oignon
- 1/4 tasse de ketchup
- 1 c à soupe de moutarde de Dijon
- Pain à sous marin
- Fromage râpé Tex Mex ou à votre choix
- Poivron au goût

## PRÉPARATION:

- Faire revenir le boeuf, l'oignon et le poivron dans un peu d'huile.
- Enlever le surplus de gras
- Ajouter le reste des ingrédients
- Cuire 15-20 minutes à feu moyen jusqu'à ce que la préparation soit de belle consistance pas trop liquide
- Garnir les pains et saupoudrer de fromage
- Griller au four à 400° pendant environ 7-8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

*Bon appétit!*

*Maman xx;)*