

# Bœuf aux tomates express

TEMPS DE PRÉP

**5 MIN**

TEMPS TOTAL

**30 MIN**

PORTION

**4**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 tasses rotinis non cuits
- 1 lb bœuf haché maigre
- 2 tasses champignons, tranchés
- 1 oignon moyen, haché
- 1 boîte Soupe condensée Tomates, de CAMPBELL'S®
- 1/4 tasse eau
- 1 c. à s. feuilles d'origan séché, hachées
- 1/2 c. à t. ail en poudre
- 1 tasse mozzarella, râpée en filaments

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

**1** Cuire les pâtes selon le mode d'emploi figurant sur l'emballage, sans ajouter de sel. Égoutter et réserver.

2. Faire revenir le boeuf, les champignons et l'oignon à feu mi-vif, dans un grand poêlon, en remuant souvent.
3. Incorporer la soupe, l'eau, l'origan et l'ail en poudre (mélangés au préalable). Amener à ébullition, en remuant souvent. Ajouter les pâtes cuites et réduire le feu à « doux ».
4. Laisser mijoter, à couvert, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud – pendant environ 5 minutes, en remuant de temps à autre. Garnir de fromage et parsemer de fines herbes hachées ou de poivre noir concassé, si désiré.

---

## Conseils et Recettes

- *Pour sortir de l'ordinaire, essayez l'une de ces variantes.*
- *Repas d'épinards et de penne : Préparer la recette ci-dessus en remplaçant les rotinis par des penne et en omettant l'origan. Ajouter 1/2 tasse (125 mL) de poivron rouge haché ou de tomates séchées au soleil hachées et 1 paquet (300 g) d'épinards hachés surgelés, décongelés (non égouttés). Remplacer la mozzarella par 1/2 tasse (125 mL) de parmesan râpé finement.*
- *Boeuf aux champignons dans une sauce crémeuse : Préparer la recette ci-dessus en remplaçant les rotinis par 3 tasses (750 mL) de nouilles aux œufs de taille moyenne non cuites. Remplacer la soupe aux tomates par la soupe condensée Crème de champignons, de CAMPBELL®, et la mozzarella par 1 tasse (250 mL) de crème sure.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**