

Sloppy Joe à l'ancienne

Pour 4 portions:

- 1 lb de boeuf haché
- 2 c. à thé de beurre
- 1 oignon, haché finement
- 1/2 tasse de ketchup
- 3 c. à soupe de moutarde jaune
- 1/2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- Sel et poivre du moulin
- 4 pains à hamburger
- 4 tranches de fromage

Dans une poêle antiadhésive, à feu moyen-vif, cuire le boeuf haché et l'oignon dans le beurre.

Ajouter le ketchup, la moutarde et la sauce Worcestershire.

Baisser le feu et laisser mijoter sur feu doux pendant 5- 10 minutes, en remuant de temps en temps. Saler et poivrer, au goût.

Garnir les pains à hamburger avec ce mélange et avec une tranche de fromage.

(Source: Kat - Douceurs au palais)