

## **COQUILLES AU BOEUF HACHÉ TEX-MEX**



(Environ 4 portions)

20 Coquilles géantes

1 lb (450 g), bœuf haché

2 1/2 tasses (625 ml), sauce tomate aux fines herbes

1 c. à soupe (15 ml) assaisonnements à tacos (moi 2 c. à soupe)

1 1/2 tasse (375 ml) Cheddar jaune râpé

1 oignon haché

3 tomates italiennes coupés en dés (Facultatif)

-Préchauffer le four à 375 °F (190°C).

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes al dente. Égoutter.

-Dans une autre casserole, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire le bœuf haché et l'oignon de 4 à 5 minutes en remuant.

-Ajouter la moitié de la sauce tomate, les assaisonnements pour taco et, si désiré, les tomates. Saler, poivrer et remuer.

-Dans un plat de cuisson, verser le reste de la sauce tomate.

-Farcir les coquilles de la préparation au bœuf, puis les déposer dans le plat de cuisson. Garnir de fromage. Cuire au four de 10 à 12 minutes.

-Régler le four à la position «gril» (broil) et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Publié par **Le coin recettes de Jos**