

MACARONI CHINOIS AU BŒUF HACHÉ



2 tasses de macaroni (ou autres pâtes sèches)
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de beurre
1/2 oignon, haché
2 branches de céleri, hachées
1/2 poivron rouge, haché
1/2 poivron vert, haché
3 gousses d'ail, pressées
1 lb de boeuf haché
Sel et poivre, au goût
1 c. à thé de thym séché
1 c. à soupe de bouillon de boeuf concentré
2 c. à soupe de mélasse
1 c. à thé de Sambal Oelek (facultatif, mon ajout)
1/4 tasse de sauce soya
1 tasse de germes de soya

-Dans une grande casserole, faire cuire les pâtes à grande eau salée, égoutter; réserver.

-Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre dans l'huile, sur un feu modéré. Y faire sauter l'oignon, le céleri, les poivrons et l'ail, quelques minutes en remuant souvent.

-Ajouter le boeuf haché et le défaire à la fourchette pendant la cuisson, jusqu'à qu'il perde sa couleur rosée.

-Saler et poivrer au goût, puis ajouter le thym, le bouillon de boeuf, la mélasse et la sauce soya.

Bien mélanger.

-Ajouter les pâtes et les germes de soya, bien mélanger et poursuivre la cuisson, jusqu'à ce que

le tout soit uniformément chaud.

Publié par **Le coin recettes de Jos**

