

Macaroni aux tomates (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 c. à soupe de beurre
- 1 oignon haché
- 1 boîte de 284 ml (10 oz) de soupe aux tomates concentrée + 1 boîte d'eau
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates entières
- 1 c. à thé de sucre
- 1 c. à thé de paprika
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/2 c. à thé de moutarde sèche
- 1/2 c. à thé de sel d'ail
- 500g de macaronis longs
- 350g de fromage cheddar fort ou extra-fort, en petits dés
- 1/2 tasse de fromage parmesan râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et faire suer l'oignon 1 minute. Ajouter la soupe aux tomates et l'eau.
3. Dans un bol, défaire les tomates avec les mains, les ajouter dans la casserole avec le sucre, le paprika, le sel, le poivre, la moutarde sèche et le sel d'ail. Laisser mijoter 20 minutes à découvert.
4. Entre-temps, faire cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée 5 minutes. Égoutter les pâtes, les ajouter à la sauce et bien mélanger.
5. Déposer la préparation dans un plat en pyrex de 9 po x 13 po. Ajouter le tiers du cheddar et mélanger.
6. Couvrir du reste du cheddar et parmesan. Faire cuire au four 30 minutes. Terminer la cuisson sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

Portions: 6