

Soupe aux saveurs de hamburger de Ricardo

- 454 g (1 lb) de boeuf haché maigre (veau et boeuf pour moi)
- 2 oignons, émincés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates concassées
- 125 ml (1/2 tasse) de cornichons à l'aneth, tranchés (gros cornichons)
- 15 ml (1 c. à soupe) de ketchup
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 5 ml (1 c. à thé) de sel de céleri
- 180 ml (3/4 tasse) de macaronis courts
- 4 pains à hamburger
- Sel et poivre

Dans une grande casserole, dorer la viande et les oignons dans l'huile. Ajouter le reste des ingrédients à l'exception des macaronis et des pains. Bien mélanger. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Écumer au besoin. Ajouter les macaronis. Porter de nouveau à ébullition et poursuivre la cuisson environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Saler et poivrer.

Dans une poêle striée, à feu vif, griller les pains de chaque côté. Servir avec la soupe.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Ricardo](#))