

Plats/Gratin de macaronis

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
50 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients

500g Macaronis

400 g de Viande hachée

2 tomates

2 cà s de tomate concentrée

Oignon 1

Feuilles de laurier

Huile Fleurial

Fromage râpé

Sel , poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire les macaronis dans une casserole

Épluchez et hachez l'oignon et les tomates,

Faites-le revenir dans une poêle l'oignon dans de l'huile Fleurial.

Ajoutez la viande hachée.

Versez les tomates et la tomate concentrée et ajoutez les feuilles de laurier.

Salez, poivrez et laissez mijoter.

Dans un plat à gratin, mélangez les macaronis avec la sauce et le fromage râpé.

Enfournez pendant 20 minutes.