

RIZ AU BŒUF GRATINÉ



INGRÉDIENTS

- Bœuf haché mi-maigre 450 g (1 lb)
 - Crème de poulet condensée 1 boîte de 284 ml
 - Riz blanc à grains longs cuit 750 ml (3 tasses)
 - Macédoine de légumes surgelés 500 ml (2 tasses)
 - Cheddar marbré râpé 375 ml (1 ½ tasse)
- Prévoir aussi :**
- 125 ml (½ tasse) de lait 2 %

PRÉPARATION

- 1) Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2) Dans une grande poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen.
- 3) Cuire le bœuf haché de 5 à 7 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée.
- 4) Dans un grand bol, fouetter la crème de poulet avec le lait et 125 ml (½ tasse) d'eau.
- 5) Ajouter le bœuf haché, le riz cuit et la macédoine de légumes. Saler, poivrer et remuer.
- 6) Verser la préparation dans un plat de cuisson. Garnir de fromage.
- 7) Cuire au four de 25 à 30 minutes.
- 8) Régler le four à la position «gril» (broil) et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes.