

Macaroni au hachis

Pour 4 personnes.

250 g de macaroni, 500 g de hachis de porc, 1 oignon, 50 g de beurre ou de margarine, 100 g de gruyère râpé, 3 tomates, sel et poivre.

Faire cuire le macaroni à l'eau bouillante salée. L'égoutter dès qu'il est cuit.

Hacher l'oignon, que l'on fera revenir au beurre dans une casserole pas trop petite. Lorsque l'oignon commence à prendre couleur, ajouter le hachis et faire cuire en remuant. Saler et poivrer.

Lorsque la viande est bien dorée, verser la moitié du macaroni dans un plat allant au four. Couvrir avec le hachis, puis avec le restant de macaroni.

Arroser avec le jus de cuisson.

Couper les tomates en tranches et les disposer sur le dessus du plat.

Saler, poivrer, couvrir de fromage râpé et mettre un bon quart d'heure au four.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.