



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## One-Pot Meal : pâtes cheeseburger

Pour 4 personnes | Très facile

42 min | **2.43€** La portion (prix indicatif)



Cette recette vous intrigue ? Passez derrière les fourneaux pour  
la déguster !

Facultatif : ½ oignon rouge ou 1 bulbe d'oignon nouveau

### Les ingrédients

- 175 g de Pâte coquillettes cuisson normale
- 225 g de Viande de boeuf hachée
- 200 g de Purée de tomate
- 20 g de Moutarde type savora
- 1 c à c de Sauce Worcestershire
- 40 g de Sweet relish
- 1 c à c de Ail fumé en poudre
- 1 c à s de Oignon en poudre
- 4 tranche de Bacon, poitrine fumée à cuire
- 4 tranche de Fromages à l'américaine type cheddar ou toastinettes

### Étapes de préparation



**Préparation** : 7 min



**Cuisson** : 35 min



**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez le four à 220°C en chaleur tournante.
- 2 Mettez à bouillir 360 ml d'eau (casserole, micro-onde ou bouilloire) en couvrant le récipient.
- 3 Huilez un plat à gratin. Répartissez dans le fond 175 g de coquillettes.
- 4 Émiettez grossièrement dessus 225 g de bœuf haché. Salez et poivrez.

- 5 Dans un bol large, mélangez 1 càc de sauce Worcestershire, 40 g de sweet relish, 1 càc d'ail fumé en poudre, 20 g de savora, 1 càs d'oignon lyophilisé, 200 g de purée de tomate, du sel et du poivre.  
Versez les 360 ml d'eau bouillante. Mélangez.
- 6 Versez doucement sur la viande et les coquillettes.
- 7 Couvrez hermétiquement le plat avec une feuille d'aluminium.  
Enfournez dans le four chaud pendant 25 min.
- 8 En parallèle, recouvrez une plaque de four avec une feuille de papier cuisson.  
Ajoutez dessus 4 tranches de bacon en une couche. Elles peuvent se chevaucher légèrement car elles vont se rétracter en cuisant.  
Enfournez dans le four, en vérifiant après 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.  
Mettez de côté jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
- 9 Après 25 min de cuisson, sortez le plat du four. Mélangez avec une fourchette pour répartir la viande dans les pâtes.
- 10 Émiettez dessus le bacon croustillant.  
Répartissez 4 tranches de fromage pour recouvrir la plupart du dessus.
- 11 Continuez à cuire sans l'aluminium entre 6 et 8 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu (et commence à griller si vous aimez).
- 12 Laissez refroidir 10 petites minutes.
- 13 Vous pouvez ajouter de l'oignon rouge ou nouveau sur le dessus si vous aimez leur saveur.