

Nouilles au boeuf

Ingrédients

2 1/2 tasses de nouilles aux oeufs en forme de spirales
1/2 oignon, haché finement
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
1 tasse 1/4 de boeuf haché maigre
1 gousse d'ail, hachée finement
2,5 ml (1/2 c. à thé) de farine tout usage
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'assaisonnement au chili
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
7,50 ml (1/2 c. à soupe) de sauce soya
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce Worcestershire
100 g (1 tasses) de fromage cheddar râpé



Préparation

Coupe et prépare tes ingrédients.

Dans une grande casserole, fais bouillir beaucoup d'eau salée (environ 2 litres / 8 tasses). Ajoute les nouilles et remue jusqu'à ce que l'eau recommence à bouillir. Cuis les nouilles environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la texture soit légèrement al dente. Égoutte les nouilles dans une passoire et mélange-les avec un peu d'huile d'olive pour éviter qu'elles collent ensemble. Mets-les de côté.

Dans une grande poêle antiadhésive, cuis l'oignon dans le beurre à feu moyen en remuant avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoute la viande et l'ail. Poursuis la cuisson à feu élevé en défaisant la viande en petits morceaux avec la cuillère jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Ajoute du sel et du poivre. Saupoudre la farine et la poudre de chili sur la viande et mélange bien. Ajoute le bouillon, la sauce soya, la sauce Worcestershire puis le fromage. Remue jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajoute les nouilles et mélange pour bien les enrober de sauce. Retire la casserole du feu et laisse reposer de 5 à 10 minutes. La sauce épaissira légèrement. Goûte. Sale et poivre si nécessaire.