

Patates et bœuf haché cuites au four

Photo du résultat



Ingrédients

1. 450 à 900 g de bœuf haché maigre
2. 1 boîte de soupe Campbells crème aux champignons
3. 450 à 900 g de petites patates coupées en petits morceaux
4. 1 oignon moyen

Ustensiles

1. Moule à pâtisserie graissé de 23 à 33 cm (9 x 13 pouces) (assez profond)
2. Préchauffer le four à 175 °C
3. Grand bol pour mélanger

Préparation

1. Couper l'oignon en dés et l'incorporer à la viande avec les mains
2. Saler et poivrer à votre goût
3. Étendre uniformément au fond du moule
4. Verser la boîte de soupe par-dessus et répartir uniformément

- 5 . Superposer les patates
- 6 . Cuire au four de 45 à 45 minutes