

# MACARONI CHINOIS

UNE CONFIDENCE : CETTE RECETTE NE VIENT PAS DE LA CHINE. ELLE TIENT SIMPLEMENT SON NOM DU FAIT QU'ELLE CONTIENT DE LA SAUCE SOYA, QU'ON UTILISE GÉNÉRALEMENT DANS LA CUISINE ASIATIQUE. (BONNE CHANCE POUR MANGER LES MACARONIS AVEC DES BAGUETTES !)

---

**préparation** 20 minutes / **cuisson** 25 minutes / **portions** 4 à 6

340 g	( $\frac{3}{4}$ lb)	de macaronis
225 g	(8 oz)	de petits champignons blancs, coupés en quartiers
2		branches de céleri, coupées en dés
1		petit poivron rouge, épépiné et coupé en dés
1		petit oignon, haché finement
30 ml	(2 c. à soupe)	d'huile d'olive
454 g	(1 lb)	de bœuf haché mi-maigre
125 ml	( $\frac{1}{2}$ tasse)	de bouillon de bœuf
60 ml	( $\frac{1}{4}$ tasse)	de sauce soya
15 ml	(1 c. à soupe)	de sauce Worcestershire
		Sel et poivre

**1** Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égoutter, rincer sous l'eau froide et réserver.

**2** Dans la même casserole, cuire les champignons, le céleri, le poivron et l'oignon dans l'huile de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Ajouter la viande en l'émiettant légèrement avec une cuillère de bois et cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajouter le reste des ingrédients et les macaronis cuits. Remuer jusqu'à ce que le liquide soit absorbé par les macaronis. Rectifier l'assaisonnement (note ci-dessous).

---

## VAS-Y MOLLO SUR LE SEL...

Le bouillon et la sauce soya en contiennent déjà beaucoup. Alors, fais attention de ne pas gâcher ta recette en la salant encore plus. Ajoute seulement un peu de poivre... si ça te tente !