



Cornettes à la viande hachée

Ingrédients

- g Cornettes
- g Boeuf
- Oignons
- El. Huile végétale
- El. Persil (frais)
- Würfel Bouillon de Volaille MAGGI
- Dose Purée de pomme

Préparation

1. Rôtir la viande hachée et l'oignon haché dans l'huile bien chaude. Mouiller avec 3 dl de bouillon ou 1 dl de vin rouge + 2 dl de bouillon. Cuire la viande à feu moyen pendant 15 minutes environ, en faisant réduire presque tout le liquide.
2. Servir la viande hachée avec les cornettes cuites et la purée de pommes.

🕒 45

⊕ 4 Portions

Kohlenhydrate	76.16 g
Energie	1430.59 kcal
Fette	112.01 g
Protein	26.15 g