

## **Pouding au bœuf**

### **Ingrédients**

1 livre de bœuf haché  
1 gros oignon  
1 boîte de soupe de tomates en crème  
1 ½ tasse de farine  
3 c. à thé de poudre à pâte  
1 c. à thé de sel  
¼ c. à thé de paprika  
½ c. à thé de sel de céleri  
3 c. à table de gras (shortening)  
1 tasse de lait (ou moitié lait, moitié eau)

### **Préparation**

Faire cuire le bœuf et l'oignon.

Les déposer dans un plat de verre allant au four et y mélanger la soupe aux tomates.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, le paprika, le sel de céleri et y incorporer le gras en mélangeant à la fourchette.

Ajouter le lait d'un coup afin de donner à la pâte une consistance épaisse.

Étendre la pâte sur le mélange de bœuf haché.

Cuire au four à 350°F pendant 35 minutes.