

Boeuf haché sur le pouce

Beurre

Sel & poivre

2 pommes de terre finement hachées

2 Carottes finement hachés

1 Oignon finement haché

1 Lb. boeuf haché

1 Branche de céleri en cubes

$\frac{3}{4}$ Tasse de riz cuit

1 Boite de tomates aux fines herbes

Préchauffer le four à 325° F. Beurrer le plat de pyrex de 8 pouces de côté ou cocotte à fond épais. Tout en salant et poivrant chaque ingrédients, y déposer en rangs successifs les pommes de terre, les carottes, l'oignon , le boeuf haché, les cubes de céleri, le riz cuit puis les tomates. (Ajouter jus de tomates pour la cuisson)

Cuire environ 1:45 heure jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

P.S. L'on peut ajouter de l'ail & des herbes.