

## Boeuf à l'orientale

**Cuisson :** 45 min.

**Portions :** 4 personnes

### Ingrédients :

- 1 livre de boeuf haché
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 poivron vert en lamelles
- 2 tasses de céleri tranché fin
- 3 échalotes hachées
- 1 boîte de crème de céleri
- 1 boîte de champignons égouttés
- 1/4 tasse de crème 15%
- 1 c. soupe de sauce soya
- 1/2 tasse de pain émietté
- 2 c. soupe de beurre fondu

### Préparation :

- Préchauffer le four à 350°F (180°C), beurrer un plat.
- Dans un poêlon, chauffer l'huile et y faire brunir le boeuf.
- Ajouter les 2 tasses de céleri et les échalotes.
- Bien mélanger et verser dans le plat allant au four.
- Recouvrir du poivron vert.
- Dans un bol, mélanger la crème de céleri, les champignons, la crème, la sauce soya et verser sur la viande.
- Dans un autre bol, mélanger les miettes de pain et le beurre et en saupoudrer sur tout le mélange.
- Cuire au four pendant 45 minutes (jusqu'à doré)