

Porc à la créole

1 gros paquet de porc haché
1 gros oignons haché fin
4 tranches de fromage orange
1 portion de spaghettini (25 cent)
Sel-Poivre
1 boîte de soupe tomate
chapelure (biscuit Ritz)

Faire revenir l'oignon dans l'huile

Faire revenir le porc

Couper le spaghetti le plus court possible et le faire cuire un peu (10min.)

Ajouter le fromage, le sel, le poivre, la crème tomate et le spaghetti

Mettre dans un plat qui va au four et faire dorée à 350°C 1/2-3/4 heure.