**Recette Boucles à la milanaise**

Par. Ginette Ginette

*Recette simple et rapide! Toujours bon, à chaque fois qu'on la fait, les petits l'adorent. Un Succès!*

**Ingrédients**

1 lb (454 g) porc haché maigre

1 oignon, haché finement

1 piment vert, en dés

1 conserve (10 oz; 284 ml) de crème de poulet

1/2 tasse (125 ml) lait

1 1/2 tasse (375 ml) fromage mozzarella, râpé

1 tasse (250 ml) pâtes alimentaires en forme de boucles

**Étapes**

1Cuire les pâtes à l'eau. Égoutter.

2Faire cuire le porc haché; égoutter le gras. Ajouter les oignons et le piment et faire dorer.

3Dans une casserole, fondre le fromage, la crème de poulet et le lait.

4Ajouter les boucles cuites et mijoter 10 minutes.