

Pâtes Bolognaise - 4p

Difficulté :



Prix :



Conservation

3j au réfrigérateur

 Peut être réchauffé

 Peut être congelé

Ingrédients :

- 600g de pâtes
- 500g de viande hachée
- 200g de sauce provençale (sauce à base de tomates et carottes)
- Sel, Poivre, Herbes de Provence, Cumin
- 100g de parmesan (*optionnel*)
- 1 oignon (*optionnel*)

Temps de préparation : **5min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **20-30min**

Temps Total : **25-35min**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour les pâtes)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce)
- 1 grand récipient pour le service

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**
Puis **mettre les pâtes dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu** légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, faire revenir l'oignon dans une poêle (*optionnel*) puis **sortir la viande hachée et la répandre dans la poêle sans graisses** et faire cuire à feu moyen.

**Conseil du petit chef :**

Pas besoin de graisses pour la viande hachée (si elle est industrielle/surgelée) car lorsqu'elle cuira, la graisse de permettra de remplacer l'huile ou le beurre sans cramer le matériel !

- 3) Gouter les pâtes de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que les pâtes soient molles). Faire attention à la cuisson de la viande hachée et baisser le feu lorsqu'elle n'est plus rosée.
- 4) Une fois que les pâtes sont cuites, les **égoutter et ajouter la sauce tomate dans la viande hachée** sur feu moyen. **Ajouter** une pincée de cumin, puis plusieurs pincées de sel, poivre et herbes.
- 5) **Attendre que la sauce bout et ajouter le parmesan** (*optionnel*). **Éteindre le feu**, puis **mélanger** jusqu'à ce que le parmesan soit complètement imbibé dans la sauce.
- 6) **Servir** le plat séparé ou mélangé dans un plat !