



BOULETTES DE BOEUF, PENNES ARTISANAUX ET TAGLIATELLES DE CAROTTES

INGREDIENTS

1 poireau
400g de viande
hachée
1CS de cumin
1/2cc de sel
2 gousses d'ail
huile d'olives
4 carottes
fond de vin blanc
un bouillon de
volaille
1/2 boîte de tomates
pelées
1/2 branche de céleri
1 feuille de laurier.
250g de pennes

Émincer le poireau. Mélanger avec la viande hachées, le cumin, le sel, 1 gousse d'ail hachée.

Former des boulettes et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olives.

Réaliser des tagliatelles à l'aide d'un économe avec les carottes. Porter à ébullition une casserole d'eau et faire blanchir les tagliatelles 1min. Passer sous l'eau froide.

Les ajouter dans la poêle. Ajouter un fond de vin blanc, un bouillon de volaille, les tomates pelées, 1 gousse d'ail hachée, 1/2 branche de céleri émincée, 1 feuille de laurier. Cuire à feu doux.

Faire cuire des pennes à part (les miens sont des pâtes fermières artisanales à base de blé dur Briard), égoutter et ajouter dans la poêle.

Servir et déguster.