

Pâtes

Petites pâtes façon bolognaise



55 min 10 min 35 min 10 min 165

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Préparation des pâtes bolognaïses

200 g **Boeuf haché 5% MG**
1 c. à café **Herbes de Provence**
50 g **Pâtes Farfalle**
2 c. à soupe **Petits pois**
100 g **Pulpe de tomate**
1 **Pomme(s) de terre**
1 **Carotte(s)**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 **Echalote(s)**
1 c. à café **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Laver les légumes. Enlever les extrémités des céleris et éplucher les carottes et la pomme de terre. Tailler ensuite les légumes en petits morceaux et réserver dans un bol.
- 2 Ajouter deux cuillères à soupe de petits pois.
- 3 Éplucher et émincer l'oignon grossièrement.

Étape 2

Cuisson des légumes

- 1 Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole.
- 2 Verser une cuillère à café d'huile d'olive dans la casserole puis cuire le steak haché à feu moyen.
- 3 Assaisonner le steak avec les herbes de provence.
- 4 Ajouter les tomates concassées.
- 5 Diminuer le feu et laisser la viande cuire doucement.
- 6 Verser les légumes dans la casserole avec de l'eau bouillante. Laisser cuire pendant 15 minutes.
- 7 Ajouter les pâtes dans la casserole avec les légumes, augmenter la température du feu et laisser cuire

pendant 10 minutes.

8 Egoutter les légumes et les pâtes en fin de cuisson.

9 Pour les bébés, il est important de bien cuire les légumes de façon à ce qu'ils soient fondants.

Étape 3

Dressage

1 Mettre le mélange de légumes et de pâtes dans le fond des petits pots ou dans une assiette.

2 Ajouter la viande et servir tiède.