

Pappardelles aux boulettes et à la sauce tomate pimentée



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes :

500 g de viande boeuf ou d'agneau

1 oignon pelé haché

2 c à s de persil plat ciselé

1 c à c de paprika

1 c à c de cumin en poudre

1 c à c de piment de la Jamaïque (j'ai mis du Cayenne à mettre suivant son goût personnel pour le relevé)

1 c à c de sel

400 g de pappardelles

Beurre

Huile d'olive

Copeaux de parmesan frais

Pour la sauce :

2 c à s d'huile

1 oignon finement émincé

2 gousses d'ail pilées

1 c à c de piment déshydraté

500 g de tomates concassées en boîte

2 c à c de concentré de tomates

1 c à c de harissa

Dans un saladier mettre la viande hachée, l'oignon haché, le persil, le paprika; le piment et le sel. Bien mélanger et former des boulettes de la taille d'une balle golf. Les déposer sur une plaque à four beurrée et les badigeonner d'huile d'olive. Faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 10 à 15 mn suivant le four et la taille des boulettes.

Préparer la sauce en faisant chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir et dorer l'oignon sur feu moyen. Ajouter l'ail et le piment, laisser cuire 1 mn et incorporer les tomates concassées, le concentré de tomates et l'harissa. Porter à ébullition, réduire le feu et faire mijoter 20 mn.

Cuire les pâtes " al dente " suivant le temps indiqué sur le paquet dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Répartir les pâtes dans les assiettes, garnir de boulettes et de sauce. Agrémenter de copeaux de parmesan. Servir aussitôt.

Vous pouvez bien sûr préparer la sauce à l'avance ainsi que les boulettes, il ne restera qu'à les mettre cuire au dernier moment pendant la cuisson des pâtes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>