

Pâtes à la viande hachée et au chou

Préparation: env. 40 min

Pour 5 enfants et 1 adulte.
Entre parenthèses:
pour 10 enfants et 2 adultes.

Ingrédients

Sauce:

150 g (300 g) de viande hachée, p. ex. mélangée
beurre ou crème à rôtir
1 (2) oignon(s) émincé(s)
250 g (500 g) de chou frisé coupé en fines lanières, blanchi et égoutté
30 g de tomates séchées coupées en dés (facultatif)
env. 2,5 dl (5 dl) de bouillon de légumes
2,5 dl (5 dl) de demi-crème pour sauces
sel, poivre

Pâtes:

500 g (1 kg) de pâtes, p. ex. farfalle
sel
1 cs (2 cs) de beurre pour assaisonner
50 g (100 g) de Sbrinz AOP râpé



Préparation

1. Sauce: saisir la viande hachée dans le beurre à rôtir chaud. Ajouter l'oignon et le chou, étuver un instant. Ajouter les tomates, mouiller avec le bouillon, couvrir et cuire al dente. Ajouter la demi-crème pour sauces, réduire jusqu'à consistance crémeuse, assaisonner.
2. Cuire les pâtes al dente dans l'eau bouillante salée, verser l'eau, bien égoutter. Assaisonner de beurre et mélanger à la sauce. Répartir les pâtes dans les assiettes, parsemer de fromage et servir.