

Salade de Pâtes aux Légumes – Boulettes de Viande Épicées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTES GRECQUES	500g
- COURGETTE(S)	2
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	4-5
- CORIANDRE FRAIS	
- HUILE D'OLIVE	
- HACHIS PORC & BOEUF	750g
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et laissez complètement refroidir dans un grand récipient plat. Remuez de temps en temps.
- Pendant ce temps, faites chauffer de l'huile dans une grande poêle (faitout). Ajoutez les oignons puis les courgettes. Assaisonnez avec de 2 gousses d'ail pressées, sel et poivre. Incorporez les carottes râpées. Répartissez ce mélange sur les pâtes.
- Dans la même poêle, faites revenir quelques minutes les tomates concassées dans de l'huile avec le reste d'ail pressé. Salez et poivrez. Intégrez la coriandre puis répartissez sur les pâtes.
- Réservez les pâtes aux légumes dans le frigo jusqu'au moment de servir.
- Confectionnez alors les boulettes de viande en mélangeant le hachis avec le ras-el-hanout, le poivre de Cayenne, le concentré de tomates, sel et poivre. Réservez au frais.
- Au moment de servir, formez un dôme avec la salade de pâtes froide.
- Grillez les boulettes à la plancha en les aplatissant légèrement. Déposez-les sur le pourtour du dôme de pâtes.
- Saupoudrez de parmesan râpé.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour refroidir les pâtes: 1h supplémentaire au moins