

Gratin de pâtes et son sugo de restes



Mon choix.

- Durée totale: 1 h
- Temps actif: 35 min
- Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 200 g** viande braisée de bœuf suisse (voir conseil) 1
- 1** oignon
- 2** gousses d'ail
- 1** carotte
- 1 cs** huile colza HOLL
- 3.5 dl** purée de tomates
- 1 cc** origan séché
- sel, poivre noir
- 250 g** cornettes
- 30 g** beurre
- 25 g** farine
- 3 dl** lait
- muscade
- 100 g** mozzarella
- 25 g** sbrinz râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 571** kcal
- 30 g** de protéines
- 58 g** de glucides
- 24 g** de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Préparation

- 1** Peler et hacher l'oignon et l'ail. Éplucher la carotte et la râper finement.
- 2** Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir l'oignon, l'ail et la carotte râpée. Ajouter la purée de tomates et l'origan, saler et poivrer le sugo.
- 3** Couper la viande en petits cubes et les ajouter au sugo. Cuire le tout pendant 10 minutes. Verser ensuite la préparation dans un plat à gratin.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 4 Cuire les cornettes al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Les verser ensuite dans une passoire, les passer sous l'eau froide et les laisser égoutter.
- 5 Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et laisser cuire pendant 1 minute. Incorporer, en remuant, le lait au roux ainsi obtenu, porter à ébullition et laisser mijoter quelques instants. Assaisonner cette sauce béchamel avec du sel, du poivre et de la muscade.
- 6 Couper la mozzarella en petits dés. Mélanger ces derniers à la sauce béchamel et aux cornettes, puis répartir le tout sur le sugo. Saupoudrer de sbrinz.
- 7 Faire gratiner le plat à mi-hauteur d'un four préchauffé à 200° C (chaleur tournante) ou à 220° C (chaleur supérieure et inférieure) pendant environ 25 minutes.

Conseil

En guise d'alternative au bœuf braisé ou bouilli, on pourra utiliser des restes de viande d'agneau, de porc ou de veau. Cette recette offre, en outre, une certaine latitude pour la quantité de viande; on n'est pas à 50 g près.

On pourra également réaliser cette recette en remplaçant le sugo de bœuf par des restes de sauce bolognaise.