



Pasta Al Ragu d'été

Par Romain

4 pers.



300 gr d'haché de bœuf
1 aubergine
1 courgette
1 poivron jaune et 1 poivron rouge
25 gr de lentilles Beluga
500 gr de penne
2 tomates
250 gr de coulis de tomate
Huile d'olive, vin blanc sec
Ail, oignon
Sel et poivre
Basilic, thym, laurier

NOTE DU CHEF

Les lentilles sont facultatives.

Si le ragout est trop sec, le détendre avec de l'eau de cuisson des pâtes.

1 Laver, tailler les poivrons, tomates, courgette et aubergine en dés réguliers.

2 Hacher l'ail et l'oignon.

3 Faire revenir à feu vif la viande hachée dans un fond d'huile d'olive. Une fois que la viande est légèrement colorée, ajouter les poivrons, la courgette, l'aubergine, l'ail et les oignons.

4 Déglacer au vin blanc sec et laisser réduire de $\frac{3}{4}$.

5 Ajouter la tomate fraîche ainsi que le coulis.

6 Ajouter le thym, le romarin, sel et poivre et laisser frémir gentiment jusqu'à l'obtention d'un ragout à la consistance souhaitée.

7 Quand la sauce est terminée, cuire les pâtes dans une casserole d'eau salée

8 Cuire les lentilles Beluga 20 minutes à l'eau non salée. Egoutter, rafraichir. Les passer en friteuse à 180 degrés dans un chinois fin ou au four sur un papier sulfurisé jusqu'à ce que les lentilles soient croustillantes.

9 Servir froid ou chaud avec du basilic frais et quelques copeaux de parmesan.



Bon appétit !