

Pâtes à la sauce carnivore



Pour 4 personnes

- 500 g de pâtes (pour moi des mezzi rigatoni)
- 500 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin rouge (environ 20 cl)
- 1 boîte d'olives vertes dénoyautées (85 g)
- 200 ml de bouillon de bœuf (maison de préférence)
- 1 boîte de chair de tomates
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 100 g de Comté
- Sel, poivre

Emincer l'oignon et le faire revenir doucement dans l'huile d'olive. Lorsqu'il commence à dorer, ajouter les gousses d'ail écrasées et mélanger pendant quelques minutes en mélangeant pour ne pas que ça brûle.

Ajouter le bœuf haché et laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit bien dorée. Verser le vin, porter à ébullition puis laisser cuire jusqu'à évaporation. Baisser le feu, ajouter la tomate et le bouillon de bœuf, les olives, le sel, le poivre et les herbes. Laisser mijoter à feu moyen une demi-heure.

Râper le Comté. Faire cuire les pâtes et les égoutter, les remettre dans la casserole et ajouter la sauce, mélanger et servir dans les assiettes. Laisser chacun mettre du fromage râpé et se régaler pendant que c'est chaud.