



Mes pâtes à l'algérienne

Ingrédients :

- **de la viande hachée (facultatif, ici j'ai mis du bourguignon coupé en dés)**
- **4 à 5 tomates fraîches bien mûres**
- **3 cas de tomate concentrée (en ajouter si besoin est)**
- **pâtes (macaronis ou autres ...)**
- **5/6 gousses d'ail**
- **thym**
- **poivre noir**
- **sel**
- **colorant ou curcuma**
- **1 cube de bouillon de boeuf**
- **huile d'olive**

Préparation :

Mettre l'huile d'olive dans une marmite. Y ajouter les tomates coupées en 2 et laisser revenir 5 mn à couvert.

Enlever à l'aide d'une fourchette la peau des tomates et les écraser à l'aide du presse purée.

Ajouter les ails coupés en 2 et laisser revenir 5 mn à nouveau.

Presser les ails avec le presse purée. Ajouter la viande coupée en dés ou alors de la viande hachée, la tomate concentrée, le bouillon cube et assaisonner.

Bien mélanger le tout et ajouter 2 litres d'eau environ.

Laisser cuire jusqu'à cuisson complète de la viande.

Entre temps, faire cuire des pâtes (ici j'ai utilisé des macaronis). Les égoutter.

Une fois la viande cuite, ajouter les pâtes et laisser cuire à couvert 5 à 6 mn, le temps que les pâtes absorbent un peu la sauce. Attention, à la fin il doit rester de la sauce car les pâtes vont continuer d'absorber même après l'extinction du feu.

Vous pouvez ajouter sur le dessus de l'origan ainsi que du parmesan, c'est un pur délice !

Bon appétit !