

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso pour 4 à 5 personnes

Pâtes au vin



1 oignon
huile d'olive
200 g de chair à saucisse
8 steaks hachés
15 cl de vin rouge ou de vin blanc
1/2 tube de concentré de tomate (75 g)
spaghettis

Mixer l'oignon et le faire cuire dans l'huile d'olive 6 min à 90 VIT 2.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter

La chair à saucisse et la viande (*Attention : Pas besoin de saler...car la chair à saucisse est déjà salée*)

+ poivre
+ le concentré de tomate et le vin rouge

Faire cuire encore 5 min à 90 ° VIT 2. Il faut que la viande reste en gros morceaux (et non complètement mixée)

Faire cuire vos spaghettis ou autres pâtes. (perso, je mets des spaghettis).

Mamiegeo a donné sa méthode dans les commentaires, pour les cuire au Thermomix !

J'ai retrouvé la méthode dans le livre "A table avec TM"

Dans le bol du Thermomix :

1,5 l d'eau + huile

500 g de spaghettis

Régler 10 min / à température varoma / VIT 1

Ajouter les pâtes et régler 10 min (ou voir indications sur le paquet) à 100° / VIT mijotage sans le gobelet.

Lorsque les spaghettis sont cuits, les mettre dans un plat creux. Verser par-dessus la

viande au vin. Parsemer de fromage râpé... et régalez-vous !!!