

LA RECETTE

PÂTES À LA LAVANDE

.be



PRATIQUE

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Niveau : Moyen

◀ A SERVIR CHAUD ▶

INGRÉDIENTS

- 600 g de hachis porc & bœuf
- 300 g de lardons fumés sans couenne
- 400 g de pulpe de tomates
- 1,2 kg de tomates pelées au jus
- 70 g de concentré de tomates
- 2 gros oignons blancs émincés
- 1 oignon rouge émincé
- 2 échalotes émincées
- 1/2 bouteille de vin rouge "corsé"

- 500 g de pappardelle
- Huile d'olive
- Miel
- Herbes de Provence
- 1 branche de lavande
- 4 feuilles de sauge
- 4 grandes feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin

◀ PRÉPARATION ▶

ETAPE 1

- Dans une grande poêle, **versez** de l'huile d'olive, faites dorer la viande hachée dans l'huile bien chaude. **Mouillez** avec le vin rouge, **ajoutez** une cuillère de miel, des herbes de Provence et du poivre du moulin. **Laissez mijoter** jusqu'au moment où le vin a totalement réduit.

ETAPE 2

- Pendant ce temps, **faites dorer** les lardons et ajoutez-les à la viande.

ETAPE 3

- Dans une grande casserole, **faites blondir** les oignons et les échalotes dans l'huile d'olive. **Ajoutez** les tomates et **laissez mijoter**, puis **ajoutez-les** à la sauce.

ETAPE 4

-Au moment où la sauce frissonne, **ajoutez** la branche de lavande, celle de menthe citronnée, de la sauge, les quatre grandes feuilles de laurier. **Salez et poivrez**.

ETAPE 5

Faites cuire vos pâtes. Quand les pâtes sont cuites, **mélangez-les** à la sauce et servez sur assiette.

