

Linguines au Curry de Carottes Coco et Burgers au Fromage

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- CAROTTE(S)	6
- ECHALOTE(S)	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	250 ml (1/2 cube)
- LAIT DE COCO	250 ml
- MAIZENA	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- CURRY EN POWDRE	1/2 c à soupe
- HACHIS PORC & BOEUF	500g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- GRUYERE RAPE	70g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en tronçons de 2 cm.
- Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Façonnez des petits burgers avec le hachis mélangé avec le gruyère râpé, sel et poivre.
- Panez-les en les passant successivement dans l'œuf battu puis la chapelure. Réservez au frigo.
- Emincez finement une échalote.
- Faites-la revenir dans un caquelon avec du beurre chaud. Ajoutez les carottes puis le curry. Remuez 20 secondes.
- Mouillez alors avec le bouillon de légumes et le lait de coco. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter quelques minutes puis liez avec la maïzéna. Réservez au chaud.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites cuire les burgers au fromage dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez la moitié de la sauce curry de carottes coco aux pâtes et mélangez.
- Emincez finement la seconde échalote.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses avec deux burgers par personne puis nappez avec un peu de sauce complémentaire. Ajoutez un peu d'échalote crue émincée sur le tout.