

Mafaldines à la Sauce Tomate, Boulettes Farcies au Fromage et à la Courgette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- MAFALDINES (PÂTES)	500g
- COULIS DE TOMATES	400 ml
- BASILIC	
- PIMENT DE CAYENNE	
- CRÈME FRAÎCHE	3+2 c à soupe
- HACHIS PORC & BOEUF	550g
- AIL EN POWDRE	
- CHAPELURE	1 c à soupe
- COURGETTE(S)	1
- GRUYÈRE RÂPÉ	25-30g
- ORIGAN	
- FARINE	1 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Râpez la courgette (pas trop fine). Faites-la revenir doucement dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Laissez tiédir.
- Placez le hachis dans un plat creux, ajoutez la courgette râpée précuite, la chapelure, 2 c à soupe de crème fraîche ainsi que le fromage râpé. Salez et poivrez. Ajoutez aussi un peu de piment de Cayenne et d'origan. Homogénéisez le tout puis formez de petites boulettes (de la taille d'une balle de ping-pong). Réservez.
- Au moment de la cuisson, farinez légèrement les boulettes et faites-les revenir dans du beurre chaud sur toute les faces.
- En même temps, dans une poêle de type Wok, faites chauffer doucement le coulis de tomates avec la crème fraîche et du basilic séché. Salez et poivrez généreusement. Introduisez ensuite les pâtes précuites et remuez délicatement.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et surmontez des boulettes farcies.
- Saupoudrez de parmesan.

