

Gratin de Pâtes au Bourguignon de Boeuf Épicé aux Haricots Rouges et Grains de Maïs

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	250g ou Pennes	- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CARBONADES DE BOEUF	600g	- CURRY EN POUDRE	1 pincée
- OIGNON(S)	1 petit	- PAPRIKA	1 pincée
- CAROTTE(S)	2	- AIL EN POUDRE	1 pincée
- FARINE	1 c à soupe	- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- EAU	200 ml	- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- BOUILLON DE VIANDE	½ cube	- GRUYÈRE RÂPÉ	
- COULIS DE TOMATES	70 ml	- SEL	
- HARICOTS ROUGES	125g	- POIVRE	
- MAÏS (GRAINS)	60g		

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en bâtonnets.
- Dans une cocotte, faites fondre du beurre de cuisson et saisissez-y les morceaux de viande. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Placez les oignons et les bâtonnets de carotte dans la cocotte. Laissez étuver quelques minutes.
- Replacez alors les morceaux de bourguignon dans la cocotte puis saupoudrez de farine, curry, paprika, ail en poudre et piment de Cayenne. Mélangez le tout.
- Arrosez ensuite avec le mélange eau – coulis de tomates et ajoutez le cube de bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 2 heures.
- Egouttez et rincez les haricots rouges et les grains de maïs.
- Ajoutez-les dans la sauce ainsi que le concentré de tomates et poursuivez la cuisson 1 heure supplémentaire.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin.
- Taillez les morceaux de viande en petits dés puis replacez-les dans la sauce avec les grosses pâtes cuites. Homogénéisez le tout.
- Répartissez dans le plat à gratin et arrosez de crème fraîche.
- Surmontez le tout de gruyère râpé et saupoudrez d'un peu de piment de Cayenne.
- Enfournerez 20-25 min jusqu'à obtention d'un beau gratin coloré.



Remarque:

A partir de PL-1889.