Plat de Pâtes au Four, à la Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	500g	- HUILE D'OLIVE	un peu
- TOMATES CONCASSÉES	400g	- TABASCO	4 gouttes
- CONCENTRE DE TOMATES	70g	- POIVRE DE CAYENNE	une pincée
- PENNÉS (PÂTES)	500g	- ORIGAN	1 c à soupe
- CAROTTE(S)	1	- MARJOLAINE	1 c à soupe
- POIVRON(S) JAUNE(S)	½	- NOIX DE MUSCADE	une pincée
- POIVRON(S) ROUGE(S)	½	- SEL	
- AIL EN POUDRE	un peu	- POIVRE	
- ECHALOTE(S)	1	- FETA	150g
- PARMESAN RAPE	5 c à soupe		

Recette:

- Faites chauffer dans une grande poêle (avec couvercle), un peu de beurre et d'huile d'olive. Faites-y blondir l'échalote émincée. Ajoutez un peu d'ail en poudre. Ajoutez ensuite le hachis et laissez cuire pendant 5 minutes. Emiettez bien le hachis à l'aide d'une fourchette.
- Couvrez et laissez cuire 5 minutes.
- Ajoutez alors le concentré de tomates, les tomates concassées, la marjolaine et l'origan. Epicez selon votre goût avec une pincée de poivre de Cayenne, 4 gouttes de tabasco, une pincée de noix de muscade, de sel et de poivre. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes. Ajoutez un peu d'eau.
- Préchauffez le four.
- Entre-temps, émincez les carottes, les poivrons et les champignons. Faites-les revenir dans une peu de beurre et d'huile, couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes. Salez et poivrez.
- Chauffez l'eau salée et plongez-y les pennés le temps nécessaire.
- Lorsque les légumes sont tendres, ajoutez-les à la sauce tomate ainsi la Féta coupée en dés.
- Egouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce.
- Placez le tout dans un plat à gratin et saupoudrez de parmesan. Placez au grill 10 minutes.