

Trio de Pâtes Sauce Bolognaise en Croûte

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g (tricolores)
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- THYM	
- AIL EN POUDRE	
- COULIS DE TOMATES	250g
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- EAU	1/2 boîte
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- VIN ROUGE	25 cl
- FILET AMERICAIN	250g
- PATE FEUILLETEE	2x
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon. Pelez et détaillez les carottes en dés. Coupez les poivrons également en dés.
- Faites revenir le tout dans un mélange beurre-huile. Ajoutez l'ail selon votre goût et le thym. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors le coulis de tomates, les tomates concassées et l'eau. Remuez et laissez cuire à couvert pendant 15 minutes.
- Intégrez après ce temps le concentré de tomates et le vin rouge. Rectifiez l'assaisonnement. Continuez à laisser mijoter pendant 45-50 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir le filet américain dans une poêle. Emiettez-le à la fourchette. Salez et poivrez. Ajoutez-le à la sauce dès que possible.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez les pâtes avec de la sauce bolognaise et répartissez-les dans des assiettes creuses individuelles.
- Mouillez les bords des assiettes et recouvrez chaque assiette avec ½ plaque de pâte feuilletée.
- Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe d'eau. Badigeonnez le sommet de la pâte avec ce mélange.
- Enfournerez pendant 25 à 30 minutes afin d'obtenir une pâte bien colorée et croustillante.