

Gratin de Pâtes à la Mexicaine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g (ou autres au choix)
- OIGNON(S)	1
- FILET AMERICAIN	450g
- MAIS (GRAINS)	100g
- HARICOTS ROUGES	1 boîte
- CAROTTE(S)	2 petites
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- EAU	250 ml
- CUMIN EN POWDRE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- CORIANDRE EN POWDRE	1/2 c à café
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- PIMENT DOUX MOULU	1/2 c à café
- ORIGAN	1/2 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- MIEL	1/2 c à soupe
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau salée. Egouttez. Réservez.
- Pendant ce temps, émincez l'oignon et faites le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez la viande et laissez cuire quelques minutes.
- Coupez les carottes en dés et faites les cuire 4 minutes au micro-onde sous film alimentaire.
- Intégrez alors les épices (sel poivre, cumin, coriandre, paprika, ail, piment et origan). Mélangez un peu puis versez les tomates concassées, les haricots rouges, les carottes et le maïs. Ajoutez un peu d'eau et le concentré de tomates. Laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
- D'un autre côté, coupez le poivron en dés et faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à légère coloration. Salez et poivrez puis intégrez le miel pour les glacer. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsque tout est prêt, mélangez les pâtes avec la sauce et, en option, les poivrons. Placez le tout dans un plat à gratin et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournes pour 10 minutes en terminant sur gril les 2 dernières.