PL-1706

Ravioles Sauce Rose au Basilic et Petites Boulettes de Bœuf Épicées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g au fromage
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- BASILIC	
- FILET AMERICAIN	250g
- CURRY	1 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- ORIGAN	1 c à café
- CHAPELURE	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis de bœuf avec le curry, l'ail, le paprika, l'ail, l'origan, la chapelure et la crème. Salez et poivrez. Confectionnez de petites boulettes la taille d'une balle de ping-pong.
- Grillez-les dans du beurre chaud. Conservez au chaud.
- Préparez la sauce : chauffez la crème fraîche jusqu'à début d'ébullition puis ajoutez le concentré de tomates. Laissez épaissir, intégrez le basilic séché et salez, poivrez. Conservez au chaud.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau salée bouillante le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Servez les ravioles dans des assiettes creuses nappées de sauce rose au basilic et surmontées de 4-5 boulettes aux épices.
- Saupoudrez de ciboulette et servez.