

Ravioles Sauce Rose, Carottes à la Sauge et Hachis de Bœuf Croustillant

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g à la ricotta/fromage
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- CAROTTE(S)	2
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- SAUGE	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- FILET AMERICAIN	250g
- PAPRIKA	1 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et râpez les carottes. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Salez, poivrez et ajoutez un peu de sucre semoule.
- Arrosez le tout de 4 c à soupe de crème fraîche et saupoudrez de sauge. Poursuivez la cuisson à couvert sur feu doux pendant 10 minutes.
- Entre temps, chauffez la crème restante et intégrez-y le concentré de tomates, sel et poivre. Fouettez et laissez épaissir. Ajoutez le mélange de carottes-sauge.
- Mixez le tout au mixeur plongeur puis filtrez à travers un chinois. Réservez la sauce obtenue au chaud.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Grillez la viande de bœuf hachée dans un peu de beurre chaud. Emiettez la viande à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez de sel, poivre et paprika. Laissez croustiller doucement.
- Servez les raviolis dans des assiettes creuses. Nappez-les de sauce tomatée à la sauge et répartissez un peu de hachis de bœuf croustillant.
- Saupoudrez de sauge et servez sans attendre.