

Raviolis de Boeuf Sauce Tomates Épicée, Fêta et Haricots Rouges

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Raviolis	300g de boeuf
- Oignons	½
- Tomates Concassées	1 boîte
- Piment de Cayenne	1 pincée
- Piment Doux Moulu	1 pincée
- Chili (Épice)	1 pincée
- Citrons	1 c à soupe de jus
- Coulis de Tomates	100 ml
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Parmesan Râpé	1 c à soupe
- Haricots Rouges	300g
- Fêta (Fromage Grecque)	200g
- Origan	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les raviolis pendant 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites-les revenir dans un caquelon avec de l'huile.
- Ajoutez les tomates concassées puis salez, poivrez et ajoutez les piments et le chili.
- Laissez réduire à feu moyen pendant 10 minutes à découvert.
- En fin de cuisson, intégrez le jus de citron, le coulis de tomates, la crème fraîche et le parmesan.
- Rincez et égouttez les haricots rouges.
- Coupez la fêta en dés et poivrez-la.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin et mélangez-y délicatement les raviolis avec les haricots et la sauce tomates épicée.
- Si vous avez préparé le plat à l'avance, réchauffez au préalable la préparation au micro-onde quelques instants.
- Déposez alors les dés de fêta sur le tout.
- Enfournes pour 15 à 20 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez d'origan et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte