



Tarte aux spaghettis



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 oignon (émincé)
400 grammes de haché de veau
1 gousse d'ail (émincée)
1 petit bocal de sauce pour pâtes (prête à l'emploi, par ex. arrabiata)
250 grammes de cappellini (ou autres spaghettis fins)
75 grammes de beurre
100 grammes de parmesan (râpé)
sel et poivre
2 œufs
huile d'olive
1 petit bocal de ricotta
1 sachet mozzarella (râpée)

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le haché, et faites cuire en mélangeant bien pour émietter la viande. Incorporez l'ail, et poursuivez la cuisson.
- 2.** Recouvrez de sauce pour pâtes, puis laissez mijoter 10 minutes à feu doux.
- 3.** Faites cuire les cappellinis, et égouttez-les.
- 4.** Ne rincez surtout pas les pâtes à l'eau froide ! Incorporez immédiatement le beurre, le parmesan, le poivre, le sel et les deux œufs.
- 5.** Beurrez un moule à charnière de 28 cm de diamètre avec de l'huile d'olive. Déposez-y les cappellinis, et pressez fermement.
- 6.** Recouvrez d'une couche de ricotta.
- 7.** Versez ensuite la sauce tomate, et étalez-la uniformément.



- 8.** Saupoudrez de mozzarella râpée, et faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 9.** Laissez refroidir 10 minutes avant de détacher les bords à l'aide d'un couteau tranchant.
- 10.** Ouvrez le moule à charnière, et coupez la tarte en morceaux.