



# Pappardelle au ragoût de sanglier



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

500 grammes de ragoût de sanglier  
sel et poivre  
beurre  
2 cuillères à soupe de farine  
2 oignons (pelés et hachés finement)  
1 tige de céleri (coupée en morceaux)  
1 boîte de tomates pelées  
70 grammes de concentré de tomates  
1 feuille de laurier  
2 baies de genévrier  
1 verre de vin rouge  
400 grammes de pappardelle  
persil plat (finement haché)

## Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez. Faites chauffer le beurre dans une poêle, saisissez la viande et saupoudrez-la de farine. Ajoutez l'oignon et le céleri et remuez bien. Ajoutez les tomates pelées, le concentré de tomates, la feuille de laurier et les baies de genévrier.
- 2.** Arrosez le tout de vin rouge. Couvrez et laissez mijoter au moins 1 heure.
- 3.** Cuisez les pâtes comme indiqué sur l'emballage. Égouttez.
- 4.** Mélangez les pâtes avec la sauce et remettez la casserole sur le feu.
- 5.** Garnissez de persil.