





Spaghetti bolognaise printanier

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

huile d'olive

500 grammes de filet américain nature

3 échalotes (émincées)

3 brins de thym frais

3 brins de romarin frais

3 brins d'origan frais

1 fenouil (râpé)

3 gousses d'ail (émincées)

500 grammes de tomates cerises (coupées en deux)

500 grammes de spaghetti

1 orange (le zeste râpé)

1 bouquet de basilic (ciselé)

1 bouquet de persil plat (ciselé)

1 bouquet d'aneth (ciselé)

120 grammes de parmesan (râpé)

poivre noir

sel

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer une sauteuse à blanc. Versez-y un généreux filet d'huile d'olive. Ajoutez le filet américain et faites revenir la viande en l'égrenant jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Assaisonnez avec du sel et du poivre noir.
- 2.** Ajoutez les échalotes, le thym, le romarin et l'origan. Laissez cuire quelques minutes. Ajoutez le fenouil râpé et l'ail. Mélangez bien et laissez mijoter pendant 10 minutes. Ajoutez les tomates cerises coupées en deux et couvrez. Retirez du feu.



- 3.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée. Réservez 2,5 dl de l'eau de cuisson. Égouttez les spaghettis et mélangez-les à la sauce. Ajoutez l'eau de cuisson et remettez la sauteuse sur le feu. Laissez cuire encore un peu. Retirez les brins de thym, de romarin et d'origan.

- 4.** Garnissez de zeste d'orange râpé, de basilic, de persil plat, d'aneth et de parmesan.