



Bolognaise d'été



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
500 grammes de poulet haché
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (hachée finement)
2 branches thym frais (ciselé)
2 branches de romarin frais (ciselé)
sel et poivre
500 grammes de spaghetti (linguine ou de capellini)
400 grammes de tomates cerises (de 3 couleurs)
100 grammes de pignons de pin
3 branches d'origan frais (ciselé)
copeaux de parmesan

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un généreux filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir le poulet haché avec l'oignon et l'ail. Ajoutez le thym et le romarin émincé ; salez et poivrez. Faites dorer.
- 2.** Entre-temps, cuisez les linguine al dente dans de l'eau salée.
- 3.** Coupez les tomates cerises en deux et ajoutez-les au poulet haché.
- 4.** Faites griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse.
- 5.** Égouttez les linguine et mélangez-les à la viande hachée et aux tomates.
- 6.** Parsemez d'origan émincé, de pignons de pin et de parmesan.