

Tacos bolognaise

◆ Difficulté : Facile

◆ Préparation : 25 min / Cuisson : 30 min

Ingédients pour 4 personnes :

Pour les tacos :

◆ 200 g de parmesan

Pour les pâtes :

◆ 125 g de spaghetti

◆ 250 g de boeuf haché

◆ 1/2 brique de coulis de tomates

◆ 1/2 verre d'eau

◆ 1 Cuil à soupe de concentré de tomates

◆ Thym / Laurier

◆ Sel / Poivre

Préparation :

Préparer les pâtes bolognaise :

Dans une casserole, versez la demi brique de coulis de tomates ainsi que le demi verre d'eau

Ajouter le thym, le laurier le sel et le poivre.

Laissez mijoter 15 min à feu doux.

Faire des petites boulettes de viande haché, puis placez-les dans la sauce continuer de faire mijoter 20 min

Ajoutez le concentré de tomates dilué dans un fond d'eau, bien mélangez et laissez mijoter

Dans une grande casserole, faire cuire les pâtes comme indiquer sur le paquet. Une fois cuite, versez-les dans la sauce tomates et réservez au chaud.

Préchauffez votre four à 170°C (Th.5/6)

Préparation des tacos :

Recettes de Caline

Saupoudrez le parmesan sur une plaque de four préalablement recouvert de papier cuisson.
Former des cercles.

Placez au four 8 min (il faut que la galette soit doré) à 170 °C.

Une fois cuite, placer la tuile de parmesan sur un rouleau de pâtisserie afin de lui donner une forme de tacos. (soyez rapide car la galette refroidi très vite)

Placez les pâtes bolognaise à l'intérieur.
Saupoudrez de parmesan. Dégustez.

Bon appétit à toutes & tous !!