

Brochettes de pâtes farcies au billes de boeuf

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 500 g de steak haché
- ✓ 50 cl de coulis de tomates
- ✓ 1 cube de bouillon de boeuf
- ✓ 100 g d' emmental râpé
- ✓ 6 feuilles de lasagnes fraîches
- ✓ 10 cl de vin blanc
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 oeuf
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil à soupe d' huile d'olive
- ✓ 1 bonne pincée de thym
- ✓ 1 cuil à café de sucre roux (cassonade)
- ✓ 1 feuille de laurier

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites revenir l'oignon dans une poêle avec l'huile d'olive, l'ail, le thym, le laurier et le sucre roux pour obtenir une légère coloration.

Déglacez avec le vin blanc, émiettez le cube de Bouillon de boeuf et faites réduire.
Laissez refroidir.

Mélangez la viande hachée avec l'oeuf et la préparation aux oignons.

Formez des billes de viande et placez au réfrigérateur.

Découpez des bandes de pâtes de 2 cm de large et enroulez-les autour de chaque bille, piquez sur des pics en bois.

Placez les brochettes dans un plat à gratin, recouvrez-les de coulis de tomates et d'emmental râpé.

Enfournez pour 20 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!