Macaronis au Brugge Vieux, aux boulettes d'agneau en sauce tomate

Ingredienten:

- 1 gousse de l'ail
- 1/2 paquet thym
- 1/2 paquet basilic
- 1/2 chili rouge
- 200g céleri
- 250g champignons blancs
- 400g tomates concassées
- 1/2 cube bouillon de boeuf
- 100g Brugge Vieux
- 300g haché d'agneau
- 200g macaronis complets bio
- huile d'olive
- 1/2 càs origan séché
- sel
- poivre noir

Préparation:

1. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition pour les pâtes.
2. Pelez l'ail et émincez-le. Retirez les feuilles du thym des branches. Coupez le piment chili en deux dans la longueur, retirez-en les graines et émincez-le. Coupez le céleri en morceaux de 1 cm et les champignons en quatre. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et faites-y revenir l'ail et le piment chili. Versez le céleri, les champignons et le thym dans la casserole et faites sauter le tout pendant 3 min. Baissez le feu et versez les tomates concassées. Émiettez le bouillon, et poursuivez la cuisson 8-10 min. à feu moyen.
3. Hachez le basilic et râpez le Brugge Oud. Versez la moitié du basilic et le haché de veau dans un saladier. Ajoutez-y la moitié du fromage râpé et assaisonnez avec beaucoup de sel et du poivre noir. Mélangez bien le haché avec vos mains et formez des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong.
4. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les boulettes 6-7 min. environ de tous les côtés à feu moyen.
5. Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante 8 min. environ pour une cuisson al dente et 10 min. pour une cuisson complète. Vérifiez en cours de cuisson !
6. Ajoutez les boulettes dans la sauce et poursuivez la cuisson 5 min. environ. Assaisonnez la sauce avec l'origan, du sel et du poivre noir.
7. Répartissez les macaronis sur les assiettes et nappez-les d'une belle cuillérée de sauce tomates et de boulettes. Terminez en parsemant avec le reste de fromage râpé (voir Astuce) et basilic. Bon appétit !

ASTUCE: Vous aimez une croûte de fromage bien gratinée ? Versez les pâtes, les boulettes et la sauce dans un plat allant au four. Mélangez, puis parsemez de fromage râpé et passez 6-7 min. sous le gril !

2 personen
35 min
Plat principal
2.5

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/macaronis-au-brugge-vieux-aux-boulettes-dagneau-en-sauce-tomate