



Les plats principaux

## **Pâtes sans gluten avec boulettes à la sauce tomate**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

600 grammes viande hachée (boeuf)  
8 feuilles de basilic (pour garnir)  
3 cuillères à soupe de persil (haché)  
3 cuillères à soupe de basilic (haché)  
120 grammes de chapelure (sans gluten)  
1 piment (en anneaux)  
3 cuillères à soupe ketjap manis  
3 cuillères à soupe de moutarde  
1 oignon (gesnipperd)  
3 gousses d'ail  
2 pots de tomates (hachées)  
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)  
1 cuillère à café de poivre de cayenne  
200 millilitres de bouillon de viande  
400 grammes de pâtes sans gluten  
120 grammes de ricotta  
3 œufs  
beurre  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez le haché avec le ketjap manis, la moutarde, le persil, le basilic, les œufs, le poivre de Cayenne et la chapelure. Mélangez bien le tout à la main. Faites de petites boulettes de haché. Couvrez et réservez 30 minutes au frigo.

Faites une purée de tomates dans le mixeur.

Chauffez un bon filet d'huile d'olive dans une casserole profonde. Ajoutez l'oignon et l'ail pressé et faites revenir. Versez dessus la purée de tomates et portez à ébullition. Laissez mijoter doucement la sauce pendant 1 heure. Éteignez le feu et incorporez la ricotta. Salez et poivrez.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.

Chauffez un peu de beurre dans une poêle à frire et saisissez-y les boulettes. Versez le bouillon par-dessus et laissez cuire les boulettes 25 minutes à feu doux en les retournant de temps en temps, avec le couvercle incliné sur la poêle. Versez ensuite la sauce tomate.

Égouttez les pâtes et mélangez-y les boulettes à la sauce tomate. Répartissez sur les assiettes et terminez par le piment, les feuilles de basilic et le Parmesan.

## Ustensiles de cuisine

Mixeur blender

