



Les plats principaux

## Linguine avec petites boulettes marrantes

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

600 grammes viande hachée (mêlé)  
400 grammes linguini  
800 grammes tomates en cubes (en boîte)  
2 cuillères à soupe de mayonnaise  
25 grammes de parmesan (râpé)  
poignée feuilles de basilic (pour décorer)  
3 cuillères à soupe de basilic (coupé fin)  
1 cuillère à café d'oregano (séché)  
2 échalotes (ciselées)  
2 carottes (en dés)  
2 gousses d'ail  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Cuisez les linguine al dente dans de l'eau légèrement salée. Ciselez les échalotes finement. Mélangez le haché avec la moitié des échalotes, la moitié de l'ail pressé et la moitié du parmesan. Salez et poivrez. Mélangez bien le tout puis faites-en des boulettes.

Cuisez les boulettes bien dorées et à cœur dans de l'huile d'olive. Faites revenir le reste des échalotes et de l'ail pressé dans de l'huile d'olive. Réservez quelques dés de carotte et ajoutez le reste dans la poêle. Cuisez 5 minutes en mélangeant. Ajoutez les cubes de tomates avec le basilic, l'origan séché et un peu de poivre et de sel. Faites mijoter la sauce à feu doux durant 15 minutes.

Découpez des petits triangles dans les dés de carotte. Enfoncez-les dans le milieu des boulettes. Ce sont les petits nez. Versez la mayonnaise dans une petite poche à douille (ou dans un sachet en plastique dont vous avez coupé une pointe) et faites deux yeux et une bouche souriante sur les boulettes.

Répartissez la sauce tomatée dans les assiettes. Versez les pâtes dessus et disposez chaque fois 2 boulettes marrantes. Décorez avec le reste du parmesan et le basilic.

Ce ne doit pas nécessairement être des petites boulettes marrantes? [Vous trouvez ici la recette pour adultes.](#)

