



Les plats principaux

Pâtes happy

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 oignon (haché fin)
3 gousses d'ail (écrasées)
2 cuillères à soupe feuilles d'estragon (hachées + feuilles en plus pour la garniture)
400 grammes de haché de poulet
200 millilitres de vin blanc
800 grammes de tomates (en boîte)
1 courgette (en dés)
2 tiges de céleri (en lamelles)
400 grammes pâtes complètes
parmesan (râpé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez l'huile dans une casserole profonde. Ajoutez l'oignon, l'ail et l'estragon et cuisez 3 minutes.

Ajoutez le haché de poulet, cassez les gros morceaux de viande avec une cuillère en bois et faites rôtir brun doré. Ajoutez le vin et faites réduire un peu. Ajoutez alors les tomates, les dés de courgette et le céleri puis salez et poivrez. Faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

Entretemps cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce.

Partagez les pâtes sur 4 assiettes, garnissez avec les feuilles d'estragon et terminez avec le fromage râpé.

