



Mes pâtes à l'algérienne

Ingrédients :

- de la viande hachée, du poulet, du bœuf
- 4 à 5 tomates fraîches bien mûres ou 1/2 boîte de tomate en dés
- 4 cuillères à soupe de tomate concentrée (en ajouter si besoin est)
- pâtes (macaronis, spaghettis ...)
- 5/6 gousses d'ail (soit une petite tête d'ail)
- thym
- poivre noir
- sel
- colorant ou curcuma (facultatif)
- 1 cube de bouillon de bœuf ou mouton
- huile d'olive

Préparation :

Si vous utilisez des tomates fraîches :

Mettre l'huile d'olive dans une marmite. Y ajouter les tomates coupées en 2 et laisser revenir 5 mn à couvert.



Enlever à l'aide d'une fourchette la peau des tomates et les écraser à l'aide du presse purée.

Ajouter les ails coupés en 2 et laisser revenir 5 mn à nouveau.



Presser les ails avec le presse purée. Ajouter la viande coupée en dés, de la viande hachée ou poulet, la tomate concentrée, le bouillon cube et assaisonner.

Si vous utilisez des tomates pelées ou en dés :

Mettre de l'huile dans une marmite et ajoutez votre viande ou poulet.



Faire revenir et ajouter les tomates mixées.



Ajouter le cube de mouton ou autre et assaisonner.



Bien mélanger le tout, ajouter la tomate concentrée et 2 litres d'eau environ.



Laisser cuire jusqu'à cuisson complète de la viande/poulet. La sauce va réduire.



Entre temps, faire cuire des pâtes. Les égoutter.

Une fois la viande cuite, ajouter les pâtes et laisser cuire à couvert 5 à 6 mn, le temps que les pâtes absorbent un peu la sauce. Attention, à la fin il doit rester de la sauce car les pâtes vont continuer d'absorber même après l'extinction du feu.

Pour être sûre qu'il en reste assez surtout si vous préparez votre plat à l'avance, prélevez 3 louches de sauce et conservez-les de côté afin d'en rajouter sur vos pâtes au moment de servir.



Vous pouvez ajouter sur le dessus de l'origan ainsi que du parmesan, c'est un pur délice !

Bon appétit !

Aux Délices de Praline