

Foie d'agneau / de mouton en sauce tomate

C'est une recette très simple et très facile, et je suis sûre que tout le monde sait la faire

300g de foie d'agneau.

- 2 gousses d'ail émincées.
- quelques brins de coriandre.
- sel, poivre noir, coriandre en poudre
- 2 c à soupe d'huile d'olive.
- 1 c a café de cumin.
- 1 bocal sauces tomates 50cl



méthode de préparation:

1. nettoyez le foie d'agneau et coupez-le en dès
2. Dans une poêle à fond épais, faites revenir l'ail et les dés de foie dans l'huile pendant 2minutes.
3. ajoutez les épices, salez et poivrez.
4. Ajoutez la sauce tomates est la coriandre ciselée.
5. couvrir et laissez cuire
6. remuer de temps en temps
7. rectifiez l'assaisonnement si besoin.
8. Servir dans un plat et parsemez de coriandre ciselée.



Raviolis au fromage sauce tomate

Quantité	6 Personne(s)
Préparation	35 min
Cuisson	10 min
Repos	2 h

Niveau de difficulté Facile

Ingrédients

Pour Raviolis au fromage sauce tomate

- 6 blocs de fromage St Marcellin
- 1 paquet de gruyère
- 4 œufs
- farine
- 50cl de sauce tomates de Thierry Gozzerino
- ail
- sel, poivre

Préparation

pour Raviolis au fromage sauce tomate

- 1** Pour la pâte, faites une boule en mélangeant la farine avec de l'eau de sorte à former une boule pas trop épaisse.
- 2** Pour la farce, mettez le St Marcellin avec les œufs dans un saladier. Ajoutez le gruyère, le sel et le poivre. Mélangez le tout avec les mains.
- 3** Aplatissez la pâte morceau par morceau avec un rouleau à pâtisserie et avec un couteau, quadrillez cette pâte pour former des carrés ou mettez le mélange de St Marcellin avec une fourchette de la taille d'une noix dans chaque carré.
- 4** Refermez le carré sur le St Marcellin de sorte à former un ravioli et avec un verre retourné, formez le ravioli et enlevez l'excédent de pâte. Répétez la même chose pour toute la pâte.
- 5** Pour la cuisson des raviolis, mettez ces derniers à sécher pendant environ 2 heures. Mettre la sauce tomate à chauffer : feu doux !
- 6** Ce temps passé, mettez de l'eau à bouillir (comme pour des pâtes). Lorsque l'eau bouille, mettez doucement les raviolis et laissez cuire 5 min maximum pour qu'elles ne s'ouvrent pas.

Dresser les raviolis sur une assiette puis napper de sauce tomate !!!

A vos fourchettes !



Pâtes farcies de fromage avec sauce tomates

Quantité	5 Personne(s)
Préparation	25 min
Cuisson	20 min

Niveau de difficulté Facile

Ingrédients

Pour Pâtes farcies de fromage avec sauce tomates

- 1/4 tasse crème à fouetter (35%) (50 ml)
- 8 oz coquilles géantes ou 12 manicotis (250 g)
- 1 tasse ricotta (250 ml)
- 1/2 tasse parmesane râpée (125 ml)
- 1/4 tasse ciboulette ou oignon vert hachés fin (50 ml)
- 1/4 tasse havarti, brick ou fontina râpés (50 ml)
- 2 jaunes d'œufs
- 2 tasses sauce tomate préparée (500 ml) ou 1 bocal de 50cl
- 1/3 tasse parmesane râpée (75 ml)
- ciboulette hachée fin

Préparation

pour Pâtes farcies de fromage avec sauce crémeuse aux tomates

1 Préchauffez le four à th.6 (190°C) (375°F).

2 Beurrez le plat allant au four et versez-y la moitié de la sauce tomate.

3 Faites cuire les coquilles géantes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

4 Laissez égoutté. Rincez à l'eau froide, laissez égoutter et réservez.

5 Dans un bol, mélangez la ricotta, le parmesan, la ciboulette, le havarti et les jaunes d'œufs.

6 Farcissez les pâtes de cette préparation et disposez-les dans le plat sur la sauce tomate.

7 Versez le reste de sauce tomate sur les coquilles et saupoudrez de parmesan. Refermez le plat à l'aide d'une feuille de papier d'aluminium.

8 Enfournez pendant environ 20 min. Servez avec le garni de ciboulette hachée. **Astuces** pour Pâtes farcies de fromage avec sauce crémeuse aux tomates



Pour réduire la quantité de matières grasses, prenez de la ricotta à 5 %.