



# Lady & the Tramp

Durée du high : 40 min

Pour 4 Accros

Level: 



550 gr Veau Haché  
50 gr Parmesan Rapé  
3 Gousse D'ail  
2 Oignon Rouge  
2 Oeufs  
50 gr Copeaux de Parmesan

50 gr Persil Plat  
1L Coulis de tomate  
250 gr Spaghetti  
30 cl Huile d'olive  
50 gr Chapelure



- I Éplucher l'ail et les oignons, laver le persil et le sécher. hacher finement l'ail, puis ciseler en petit dés les oignons rouges. Ciseler finement le persil plat. Dans un Grand récipient ajouter le veau haché, de l'ail, des oignons, le persil les deux oeufs entiers, le parmesan, la chapelure puis assaisonner de sel et de poivre.
- II Réaliser des boules de viande d'environ 40 grammes les passer dans la farine afin de les sécher légèrement, faites chauffer une poêle avec de l'huile d'olive puis faites colorer les boulettes de viande afin d'avoir d'avoir une jolie couleur brune. rectifier l'assaisonnement et les débarrasser. Ajouter dans la poêle de l'oignon et de l'ail puis les faites suer.
- III Ajouter enfin les boulettes et le coulis de tomate puis laisser cuire à feu doux durant 30min.
- IV Faites bouillir un grand volume d'eau salé, puis faire cuire les saphgettis durant 8 minutes. Les égoutter et ajouter de l'huile d'olive.
- V Hacher finement le basilic et l'ajouter à la sauce directement dans la casserole.

FINISH  
HIM

Dresser les pâtes dans une assiette puis venir déposer délicatement la sauce et les boulettes de Veau et parsemer de copeaux de parmesan et un tour de moulin à poivre.