

Pâtes farcies

Pour 4 personnes.

500 g de très grosses pâtes, 400 g de hachis de veau, 2 gousses d'ail, 1 dl d'huile, 1 œuf, 2 oignons, 2 grandes boîtes de tomates pelées, du basilic, de l'origan, 100 g de gruyère râpé, 1 noix de beurre, 50 g de mie de pain, 2 c à soupe de lait, sel, poivre.

Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, préparer la farce en mélangeant le hachis avec la mie de pain trempée dans le lait, l'œuf, l'ail et l'oignon hachés.

Assaisonner et parfumer avec un peu d'origan.

Egoutter les pâtes et les rafraîchir.

Les farcir avec le hachis préparé.

Faire revenir une gousse d'ail et un oignon hachés dans de l'huile.

Y ajouter les tomates pelées et concassées.

Assaisonner de sel et de poivre et parfumer de basilic et d'origan.

Laissez réduire une dizaine de minutes.

Mettre les pâtes dans la sauce et prolonger la cuisson quelques minutes.

Servir avec du gruyère râpé à part.

On peut farcir les pâtes à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille. Faire cuire les pâtes dans beaucoup d'eau afin d'empêcher qu'elles ne collent entre elles. Le gruyère peut être remplacé par du parmesan. Les tomates peuvent être remplacées par des tomates fraîches.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.