



Spaghetti au café

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 35 min

INGRÉDIENTS

- 400 g de spaghetti
- 200 g de boeuf haché
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 échalotes
- 10 cl de vin rouge
- 10 cl de café serré
- 1 grosse boîte de tomates concassées
- 5 cuil à soupe d'huile d'olive
- Copeaux de parmesan
- Sel, poivre

Pelez et hacher vos carottes, échalotes et céleri.

Dans une cocotte avec 3 cuil à soupe d'huile d'olive, faire fondre le tout à feu doux.

Ajoutez le bœuf, les tomates concassées, salez et faire revenir 10 min env.

Incorporez le vin rouge, le café et laissez cuire 10 min env. Poivrez.

Cuire vos pâtes al dente.

Versez vos pâtes dans la sauce et laissez mijoter 3-4 min.

Ajoutez le reste d'huile d'olive.

Servez avec un peu de parmesan.