



PAPPARDELLE FRAÎCHES AU MIJOTÉ DE VEAU

PRÉPARÉES AVEC DU CÉLERI, DU VIN ROUGE ET DU PECORINO



Oignon rouge



Gousse d'ail



Carotte ✱



Céleri
branche ✱



Varas Rouge



Mijoté de
veau ✱



Tomates cerises
en boîte



Romarin frais ✱



Feuille de
laurier



Pappardelle
fraîches ✱



Pecorino
râpé ✱

Total pour 2 personnes :
40 min

Facile

Consommer dans
les **5** jours

Avec ces saveurs et ingrédients, vous aurez un peu le sentiment d'être au restaurant. Les pâtes utilisées sont artisanales et nous avons déjà mijoté la viande pour vous. Ce mijoté de veau et ses légumes seront prêts en clin d'œil. Bon appétit !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle.

Recette de papardelle fraîches au mijoté de veau : c'est parti !



1 PRÉPARER

Émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Coupez la **carotte** en très petits dés et couper le **céleri** en fines demi-rondelles.



2 CUIRE LES LÉGUMES

Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive par personne à feu moyen dans la casserole. Faites revenir l'**ail** et l'**oignon** 2 à 3 minutes. Ajoutez les **carottes** et le **céleri**, puis poursuivez la cuisson 4 à 6 minutes.



3 PRÉPARER LE MIJOTÉ

Arrosez les légumes avec le **vin rouge**. Ajoutez le **mijoté de veau** et les **tomates cerises** ★.



4 CUIRE À L'ÉTUVÉE

Ajoutez le brin de **romarin** et la **feuille de laurier**, puis portez à ébullition et faites cuire 15 à 20 minutes à l'étuvée. Au besoin, ajoutez du **vin rouge** si le mijoté s'assèche trop. À l'inverse, faites-le cuire un peu plus longtemps s'il reste trop liquide. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.



5 CUIRE LES PAPPARDELLE

Portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole. Faites cuire les **pappardelle** 4 à 6 minutes juste avant de servir.



6 SERVIR

Retirez le **thym**, le **romarin** et la **feuille de laurier** du mijoté. Servez les **pappardelle** dans des assiettes creuses et versez le mijoté par-dessus. Garnissez le tout avec le **pecorino râpé**.

★ **CONSEIL** : Nous avons choisi de laisser les légumes un peu croquants dans cette recette. Si vous les préférez plus tendres, faites-les cuire 6 à 10 minutes à l'étape 2.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Carotte (g) *	60	120	180	240	300	360
Céleri branche (branches) 9) *	1	2	3	4	5	6
Varas Rouge (ml)	60	125	180	250	305	375
Mijoté de veau (g) 1) *	150	300	450	600	750	900
Tomates cerises en boîte (boîte)	½	1	1½	2	2½	3
Romarin frais (brins) *	½	1	1½	2	2½	3
Feuille de laurier (pc)	1	1	1	1	2	2
Pappardelle fraîches (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Pecorino râpé (g) 7) *	15	25	35	50	60	75
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3387 / 810	436 / 104
Lipides (g)	23	3
Dont saturés (g)	6,6	0,9
Glucides (g)	92	12
Dont sucres (g)	15,2	2,0
Fibres (g)	9	1
Protéines (g)	54	7
Sel (g)	1,3	0,2

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 3) Œufs 7) Lait/Lactose 9) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !