

## TAGLIATELLES RICHES



### **Champignons, veau, petits pois**

Pour 4 personnes

- 400 gr de tagliatelles
- 300 gr de champignons
- 300 gr de veau
- 150 gr de petits pois (surgelés)
- ½ oignon
- 1 carotte
- ½ branche de céleri
- 500 gr de purée de tomate
- Ail
- Persil
- 500 gr de béchamel
- Parmesan
- Huile
- Beurre
- Sel
- Poivre

Hacher l'oignon, le céleri et la carotte. Les faire revenir dans un faitout avec 20 gr de beurre et 2 cuillères d'huile. Ajouter la viande coupée en dés et faire cuire environ 3 minutes. Verser la purée de tomate, saler, poivre, couvrir et laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Ajouter les petits pois et poursuivre la cuisson 20 minutes.

Nettoyer et laver les champignons, coupez les en tranches. Dans une poêle avec 20 gr de beurre et une cuillère d'huile faire revenir 2 gousses d'ail hachée, ajouter les champignons, saler, poivre et faire cuire pendant 10 à 12 minutes.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les tagliatelles « al dente ». Lorsqu'elles sont prêtes, les égoutter et les mélanger dans le faitout avec la viande, la sauce, les champignons et la béchamel.

Dans un plat à gratin beurré, verser les tagliatelles, parsemer de parmesan râpé et faire gratiner sous le grill du four.