







55 min 10 min 35 min 10 min 165

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Laver les légumes. Enlever les extrémités des céleris et éplucher les carottes et la pomme de terre. Tailler ensuite les légumes en petits morceaux et réserver dans un bol.
- 2 Ajouter deux cuillères à soupe de petits pois.
- 3 Éplucher et émincer l'oignon grossièrement.

Étape 2

Cuisson des légumes

- Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole.
- Verser une cuillère à café d'huile d'olive dans la 2 casserole puis cuire le steak haché à feu moyen.
- 3 Assaisonner le steak avec les herbes de provence.
- Ajouter les tomates concassées.
- Diminuer le feu et laisser la viande cuire doucement.
- Verser les légumes dans la casserole avec de l'eau bouillante. Laisser cuire pendant 15 minutes.
- 7 Ajouter les pâtes dans la casserole avec les légumes, augmenter la température du feu et laisser cuire

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation des pâtes bolognaises

200 g Boeuf haché 5% MG

1 c. à café Herbes de **Provence**

50 a Pâtes Farfalle

2 c. à soupe **Petits pois**

100 g Pulpe de tomate

- 1 Pomme(s) de terre
- 1 Carotte(s)
- 1 branche(s) Céleri-Branche
- 1 Echalote(s)
- 1 c. à café Huile d'olive

pendant 10 minutes.

- 8 Egoutter les légumes et les pâtes en fin de cuisson.
- Pour les bébés, il est important de bien cuire les légumes de façon à ce qu'ils soient fondants.

Étape 3

Dressage

- Mettre le mélange de légumes et de pâtes dans le fond des petits pots ou dans une assiette.
- 2 Ajouter la viande et servir tiède.