



# Pâtes au pesto et à la viande hachée



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de penne  
1 oignon (émincé)  
1 gousse d'ail (pressée)  
huile d'olive  
500 grammes de mélange de viandes hachées  
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)  
2 décilitres de crème  
1 petit bocal de pesto vert  
sel et poivre  
copeaux de parmesan  
roquette

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes dans une eau légèrement salée en suivant les instructions sur le paquet. Égouttez-les et réservez une louche d'eau de cuisson.
- 2.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon émincé et l'ail.
- 3.** Ajoutez la viande hachée et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit émiettée et bien dorée.
- 4.** Ajoutez la crème et le pesto. Salez et poivrez à votre convenance.
- 5.** Laissez mijoter doucement pendant un quart d'heure. Remuez régulièrement.
- 6.** Ajoutez les tomates cerises et mélangez-les bien à la sauce.
- 7.** Ajoutez les pâtes et l'eau de cuisson à la sauce et mélangez bien.
- 8.** Décorez avec des copeaux de parmesan et de la roquette.