Tarte aux spaghettis

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 oignon (émincé)
400 grammes de haché de veau
1 gousse d'ail (émincée)
1 petit bocal de sauce pour pâtes (prête à l'emploi, par ex. arrabiata)
250 grammes de cappellini (ou autres spaghettis fins)
75 grammes de beurre
100 grammes de parmesan (râpé)
sel et poivre
2 œufs
huile d'olive
1 petit bocal de ricotta
1 sachet mozzarella (râpée)

Méthode de préparation

1. **Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le haché, et faites cuire en mélangeant bien pour émietter la viande. Incorporez l'ail, et poursuivez la cuisson.**
2. **Recouvrez de sauce pour pâtes, puis laissez mijoter 10 minutes à feu doux.**
3. **Faites cuire les cappellinis, et égouttez-les.**
4. **Ne rincez surtout pas les pâtes à l'eau froide ! Incorporez immédiatement le beurre, le parmesan, le poivre, le sel et les deux œufs.**
5. **Beurrez un moule à charnière de 28 cm de diamètre avec de l'huile d'olive. Déposez-y les cappellinis, et pressez fermement.**
6. **Recouvrez d'une couche de ricotta.**
7. **Versez ensuite la sauce tomate, et étalez-la uniformément.**

8. **Saupoudrez de mozzarella râpée, et faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
9. **Laissez refroidir 10 minutes avant de détacher les bords à l'aide d'un couteau tranchant.**
10. **Ouvrez le moule à charnière, et coupez la tarte en morceaux.**