

# Pâtes a la viande hachée



400 g de viande hachée congelée  
300 g de pate  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 verre de vin blanc  
1 cube de bouillon de bœuf  
2 cuillères à soupe de concentré de tomates  
Facultatif ails échalotes ect..

Allumez votre appareil et choisissez la fonction « dorer » dès le préchauffage ajouté l'huile d'olive et la viande hachée si la viande est cuite avant la fin de préchauffage vous pouvez revenir en arrière et arrêter le mode doré

Ajoutez les pâtes et mélangez.

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et le bouillon de cube écrasé.

Versez ce bouillon dans la cuve ainsi que le verre de vin blanc.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates mélanger

Passez en mode cuisson rapide avec départ immédiat et sélectionnez 5 mn (le temps préconisé sur le paquet de pâtes divisé en 2).

**ATTENTION les pâtes premier prix ont tjrs besoins de plus de temps en cuisson donc diviser le temps indiquer plus 1min**

Exemple pour des pâtes qui ont besoin de 8min compter 4 +1 =5min