

Fusilli bolognaise, fromage et sauce soja

durée totale **45 min.** 45 min. temps de préparation

INGRÉDIENTS

4 portions

Pour la bolognaise à la sauce soja :

200 g	de viande hachée
1 càs	d'huile d'olive
200 ml	de bouillon de volaille
4 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2 càs	de sucre
3 càc	de fécule de pomme de terre
	poivre noir du moulin

Pour la sauce au fromage et les pâtes :

240 g	de fusilli
2,5	branches de basilic
400 g	d'asperges vertes (environ 8 asperges)
80 g	tomates cerises
2	échalotes
2 càs	d'huile d'olive
80 ml	de vin blanc
80 g	de gorgonzola
160 ml	de bouillon de poule
160 g	de crème fraîche
	poivre noir du moulin

PRÉPARATION

Étape 1

Pour la bolognaise à la sauce soja, faire revenir la viande hachée dans l'huile d'olive chaude. Ajouter le bouillon de poule, la sauce soja et le sucre et laisser mijoter quelques minutes. Mélanger la fécule avec 4 c. à café d'eau froide, ajouter à la sauce et porter brièvement à ébullition. Saler, poivrer et garder au chaud.

Étape 2

Préparer les fusilli comme indiqué sur l'emballage. Laver le basilic, l'essuyer, l'effeuiller et hacher finement les feuilles.

Étape 3

Pour la sauce au fromage, laver les asperges, éplucher le tiers inférieur et tailler les asperges en biseaux, en morceaux de 3-4 cm de long. Laver les tomates et les couper en deux. Éplucher les échalotes et les couper en dés.

Étape 4

Faire revenir brièvement les asperges et les tomates dans une c. à soupe d'huile chaude, retirer de la poêle et conserver au chaud. Faire chauffer le reste de l'huile dans une poêle, ajouter les échalotes et faire revenir. Ajouter le vin blanc et porter à ébullition. Couper le gorgonzola en morceaux, l'ajouter à la sauce au fromage avec le bouillon et la crème fraîche, faire fondre le gorgonzola et poivrer.

Étape 5

Ajouter les fusilli, les tomates et les asperges à la sauce au fromage, mélanger et disposer sur des assiettes. Répartir dessus la bolognaise à la sauce soja, poivrer, décorer avec le basilic et servir.