



## NOUILLES AUX DEUX SAUCES

Pour 4 personnes

- 500 g Nouilles
- 500 g Rumsteck
- 1 Échalote hachée menu
- 1 Gousse d'ail coupée en fines lamelles
- 2 Poivrons rouges coupés en fines lanières
- 1 Petit piment épépine et haché menu
- 200 g Carottes coupées en fines lanières
- 2 dl Bouillon viande
- 1,6 dl Demi- crème à sauce
- 1 dl Bouillon légumes
- 1 Sachet safran
- Sel, poivre, beurre, huile d'olive, maïzena brune

### **Recette :**

1. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Saupoudrer la viande de farine, la faire sauter env. 2 min. La sortir et la réserver à couvert.
2. Baisser le feu, enlever la graisse de cuisson, rajouter éventuellement un peu d'huile d'olive, faire suer l'échalote et l'ail. Ajouter et faire suer les poivrons et le piment
3. Verser le bouillon de viande, porter à ébullition, baisser le feu, laisser mijoter 5 min. incorporer la maïzena dans le liquide bouillant, laisser mijoter env. 1 min.
4. Ajouter la viande, réchauffer brièvement.

### **Sauce aux carottes et safran :**

5. Faire fondre 1 c.à s de beurre, faire suer les carottes. Verser le bouillon de légumes, porter à ébullition, baisser le feu, laisser mijoter env. 10 min, à couvert
6. Ajouter la crème et le safran, porter à ébullition en remuant, baisser le feu, laisser mijoter env. 2 min, assaisonner.
7. Cuire les pâtes al dente.

### **Présentation :**

Dresser les pâtes chaudes au milieu de l'assiette, en long, servir avec les sauces