

Ashak: Pour 4

Ingrédients

- 1) 2 Poireau
- 2) 1 lb de Pâte
- 3) Poivre et Sel
- 4) Corriandre
- 5) 1 lb de Viande haché
- 6) 200ml Huile Végétale
- 7) 2 cuillère à thé Pâte de tomate
- 8) ½ lb Poids jaune
- 9) 2 Carottes
- 10) 1 gros Oignon
- 11) 1 Ail
- 12) Mente fraîche
- 13) Mente séchée
- 14) 250g Crème sur

Préparation da la pâte

Premièrement on coupe le Poireau en très petit morceau, et après on le mélange avec un peu de l'huile végétale et sel. Ensuite avec notre pâte on fait des petite carré mince, et par la suite on rempli ces pâtes avec du poireau. Ensuite on les fait bouilli dans l'eau

Préparation de la Sauce

On cuit des oignons couper en petit morceau et ail dans l'huile végétale dans un casserole, par la suite on ajoute notre viande haché, et on laisse mijoter pendant 10 min à 250 degré. Ensuite on ajoute 2 cuillère à thé de Pâte à tomate, poids jaune, les carottes coupé en dès, poivre et sel au goût, et on laisse mijoter pendant 30 min à 300 degré. Pour la présentation on met des pochette de pâte dans un plat, et on ajoute la crème sur mélanger d'ail par-dessous, ensuite on ajoute notre viande haché sur la pâte, et en fin on va décorer le tout avec la mente fraîche et séchée.