



Elvea, L'Italie chez vous

Steak sauce provençale et tagliatelle



Ingrédients pour 8 Personnes

1	bavette (800g)
1	poivron rouge
1	poivron jaune
1	aubergine
1	courgette
2	oignon rouge
	huile d'olive
	sel
	poivre
4	gousses d'ail
1	brin de thym frais
1	feuille de laurier
2	boîtes de ELVEA Cubes de tomates pelées
800 g de	tagliatelles
2 cuillères à soupe de	câpres
300 g de	fromage râpé

Préparation

1. Veillez à ce que la bavette soit sortie du frigo au moins 30 minutes avant cuisson.
2. Préchauffez le four à 230°C avec le grill à max.
3. Coupez les poivrons, l'aubergine, la courgette et les oignons en morceaux grossiers de 4 à 5 cm. Enduisez le tout d'un filet d'huile d'olive et mettez dans un plat qui peut aller au four. Salez, poivrez et enfournez pour 15 minutes. Mélangez les légumes toutes les 5 minutes pour une cuisson uniforme.
4. Chauffez une grande casserole d'eau salée à feu vif pour cuire les pâtes.
5. Sortez le plat de légumes du four et baissez la température du four à 200°C sans grill.
6. Ajoutez quatre gousses d'ail ciselés aux légumes ainsi qu'un brin de thym et une feuille de laurier. Ensuite deux boîtes de tomates concassées, bien remuer le tout et enfournez une deuxième fois. Cette fois ci 15 minutes à 200°C.
7. Chauffez un grand grill à feu vif. Lubrifiez la pièce de viande avec un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez et grillez intensément pendant 5 minutes au total. Pour une pièce comme la bavette, j'aime retourner la





Elvea, L'Italie chez vous

viande toutes les minutes afin d'avoir une cuisson constante et une belle coloration à l'extérieur. Laissez reposer au moins 5 minutes après cuisson avant de découper.

8. Cuez les pâtes al dente dans l'eau bouillante. Comptez seulement quelques minutes pour les tagliatelle. Égouttez les pâtes et mélangez immédiatement dans la sauce provençale qui sort du four.
9. Ajoutez 2 cuillères à soupe de câpres et mélangez bien. Coupez la viande en tranches et superposez sur les tagliatelles. Servez!

Info recette: Loïc Van Impe

