




---

 INGRÉDIENTS
 

---

- 240 g** de cornettes
- 1 cs** de beurre
- 2 cs** d'huile d'olive
- 300 g** de viande de bœuf grossièrement hachée
  - 1** petit oignon coupé en petits dés
  - 1** gousse d'ail coupée en petits dés
- 1 cs** de farine
  - 1** branche de romarin, effeuillée et hachée
- 1 dl** de vin rouge
- 1 cs** de vinaigre balsamique
- 2 dl** d'eau
- 6 cs** de sauce soja Kikkoman

**Préparation** Faire revenir la viande hachée dans l'huile d'olive à feu vif. Ajouter l'oignon et l'ail. Saupoudrer de farine, ajouter le romarin haché et bien remuer. Verser le vin rouge et le vinaigre balsamique et laisser réduire quelques instants. Arroser avec de l'eau et assaisonner avec la sauce soja Kikkoman. Laisser mijoter 10 à 15 minutes. Pendant ce temps, cuire les pâtes al dente et y ajouter le beurre. Mettre les pâtes dans une assiette creuse ou dans une coupelle, recouvrir avec la viande hachée et parsemer de persil haché.

*Plat principal pour 2 personnes*



**KIKKOMAN**<sup>®</sup>

CUISINE  
SUIVSE