 **Pâtes à la sauce alouettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/04/pates-a-la-sauce-alouettes-dsc_0753_8711.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**-1 kg de pâtes**  
**- parmesan râpé**  
**Alouettes :  
- 8 steaks de bœuf un peu longs  
- 250 g de bœuf haché  
- 1 œuf**  
**- 1 càs de pesto  
- 50 g de parmesan  
- sel & poivre du moulin  
Sauce :  
- 750 g de bœuf haché  
- 2 oignons  
- 3 gousses d'ail  
- 1 boîte de concentré de tomate (440 g)  
- 150 ml de vin rouge  
- quelques brindilles de thym  
- 2 feuilles de laurier  
- sel & poivre du moulin  
- huile**

**Alouettes sans tête :**  
Mélanger la viande hachée avec le pesto, le parmesan, et l'œuf.  
Saler & poivrer.  
Étaler les tranches de viande et répartir la farce.  
Rouler la viande et ficeler de façon à bien emprisonner l'intérieur.

**La sauce :**  
Éplucher les oignons. Éplucher et dégermer les gousses d'ail.  
Faire chauffer un filet d'huile dans une grande sauteuse.  
Faire revenir les alouettes sur toutes les faces jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.  
Réserver.  
Mettre à la place les oignons et les gousses d'ail et les laisser dorer. Réserver.  
Faire enfin dorer la viande hachée en remuant bien avec une spatule en bois pour détacher les grains.  
Ajouter le concentré de tomate et bien remuer pour l'i mprégner de gras (ne pas jeter la boîte).  
Verser le vin et le laisser s'évaporer aux ¾.  
Remplir d'eau la boîte vide de concentré de tomate 3 fois et rajouter cette eau dans la sauteuse.  
Remettre les alouettes, les oignons et l'ail. Ajouter le persil et le laurier. Saler et poivrer.   
Porter à ébullition, puis couvrir et baisser le feu pour laisser cuire à petit frémissement pendant environ 1 heure.  
Piquer les alouettes pour vérifier qu'elles soient bien fondantes et au besoin laisser cuire encore un peu.

**Les pâtes :**  
Mettre une grande quantité d'eau à bouillir.  
Jeter les pâtes dans l'eau bouillante. Saler et laisser cuire "al dente" le temps indiqué sur la boîte.  
Égoutter les pâtes et les remettre dans la marmite.  
Verser 2 ou 3 louches de sauce sur les pâtes et les remuer pour qu'elles soient bien enrobées.  
Remplir les assiettes chaudes de pâtes.  
Napper de sauce tomate et déposer une alouette coupée en tranches.  
Servir immédiatement.

**Ne pas oublier de présenter en même temps, la sauce restante, du parmesan et le moulin à poivre.**