 ﻿**Bœuf bolognaise aux blettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/06/B%C5%93uf-bolognaise-aux-blettes-DSC_1710_9636.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de bœuf haché (morceau à bifteck)  
- le vert d'une botte de blettes  
- 1 oignon  
- 2 gousses d'ail  
- 1 carotte  
- 2 càc de feuilles de thym frais  
- 10 g de gingembre frais  
- 1 boîte de pulpe de tomates au jus (400 g)  
- 50 g de concentré de tomates  
- 50 ml de bouillon de bœuf  
- 2 càs d'huile d'olive  
-sel & poivre du moulin  
- 500 g de pâtes**   
**- parmesan râpé  
- basilic frais**

Laver les feuilles vertes des blettes et les couper en lanières au couteau.Peler les oignons, l'ail, la carotte et le gingembre.  
Émincer finement les oignons.  
Dégermer et hacher l'ail  
Couper la carotte en brunoise (petits dés).  
Râper le gingembre.  
Effeuiller le thym.  
Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Y faire suer sans coloration les oignons et l'ail pendant une dizaine de minutes.  
Ajouter le hachis de blettes, mélanger.  
Ajouter la brunoise de carotte et le gingembre râpé.  
Laisser cuire encore une dizaine de minutes en remuant souvent. À ce moment les blettes ont bien "fondu".  
Ajouter alors la viande hachée en remuant bien pour séparer les grains et laisser dorer à feu vif pendant 5 minutes.  
Incorporer le concentré de tomate et remuer pendant 2 minutes.  
Ajouter enfin la pulpe de tomates, le bouillon, le thym.  
Assaisonner de sel et de poivre et bien remuer.  
Couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes.  
Ciseler quelques feuilles de basilic.  
Au moment du repas, faire bouillir une grande quantité d'eau salée et y jeter les pâtes.  
Laisser cuire "al dente" le temps indiqué sur la boîte.  
Égoutter aussitôt, y mélanger un peu de sauce, pour enrober les pâtes.

Servir les pâtes, nappées de sauce, dans des assiettes chaudes.  
Parsemer de basilic ciselé.  
Présenter immédiatement avec du parmesan râpé et le moulin à poivre.