



Sauce bolognaise

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Originnaire de la région de Bologne, en Italie, la sauce Bolognaise est une sauce longuement mijotée préparée avec de la viande de bœuf, des oignons, du céleri, des carottes et des tomates. Même si dans sa région d'origine, elle est surtout utilisée pour garnir les tagliatelles, les lasagnes, ou encore la polenta, sa diffusion mondiale en a fait la sauce incontournable des spaghettis.

Quantité: 1,5 litre - Difficulté: Facile - Durée: 3 h 30

Ingrédients

- 200 g de viande de veau hachée
- 200 g de viande de boeuf hachée
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 1 carotte
- 1 grande boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 petite branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 dl de vin rouge (ou vin blanc sec)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

1. Éplucher et hacher l'ail et l'oignon.
2. Rincer et hacher la branche de céleri.
3. Éplucher la carotte et la détailler en très petits cubes.
4. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Ajouter la viande, saler et poivrer et laisser cuire à feu doux en la séparant avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle ait rendu son eau. Réserver.
5. Faire chauffer le reste de l'huile dans une casserole. Faire revenir les oignons, la carotte et le céleri pendant 5 minutes en mélangeant.
6. Ajouter le vin, les tomates pelées coupées en morceaux, le concentré de tomate, la viande, l'ail, le laurier et le thym. Poivrer.
7. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant 3 à 5 heures en mélangeant très

régulièrement pour que la sauce n'attache pas.

8. En fin de cuisson, retirer la feuille de laurier et le thym, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Remarques ou suggestions

- Si le temps manque, laisser mijoter la sauce moins longtemps mais au moins 45 minutes.