



Pâtes

Sauce Bolognaise

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients : pour 6 personnes

- 500g de boeuf hâché
- 100g de farce de veau
- 100g de pancetta
- 720g de pulpe de tomates en boîtes (équivalent de 3 boîtes)
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 verre de vin rouge de qualité
- 1 verre de lait entier
- 1 oignon blanc
- 1 carotte
- 1 branche de celeri
- huile d'olive, sel, poivre,
- 2 feuilles de laurier,
- pâtes fraîches,
- parmesan râpé.

Matériel : 1 cocotte en fonte.

PREPARATION

1 – Mettre l'oignon, la carotte et la branche de céleri dans le mixeur pour obtenir un hachis fin.

2 – Dans la cocotte en fonte, faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter le hachis de légumes (*photo 1*) et le faire revenir 2 mn à feu fort.

3 – Ajouter la pancetta préalablement découpée en morceaux (*photo 2*) et faire revenir le tout encore 3 mn.

4 – Incorporer la viande de boeuf hâchée et la farce de veau. Mélanger et faire revenir à feu fort pendant 5 mn (*photo 3*).

5 – Verser ensuite le vin rouge : le laisser s'évaporer en remuant sur feu fort.

6 – Ajouter la pulpe et le concentré de tomates puis le verre de lait.

7 – Ajuster l'assaisonnement : saler (*peu ou pas : la pancetta et la farce de veau le sont déjà*), poivrer, ajouter les 2 feuilles de laurier et 3 feuilles de céleri (*photo 4*).

CUISSON

Laisser cuire à couvert pendant 2 heures à feu très doux. La sauce doit être moelleuse en fin de cuisson : la viande va absorber la sauce et ses parfums.

CUISSON des pâtes :

Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée. Puis mettre les pâtes et les faire cuire à feu moyen. La cuisson des pâtes fraîches est très rapide : de 3 à 5 mn selon leur grosseur. Egoutter.

Incorporer la sauce bolonnaise aux pâtes, saupoudrer de parmesan...et régalez-vous !

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Cette sauce mijotée est bien meilleure le lendemain. Elle peut se congeler en petites parts pour vos repas vite préparés et gourmands.