



Sauce bolognaise pour spaghetti)

Pour 12 personnes

Ingrédients

1 kg de viande hachée de bœuf
400 g de poireaux
400 g de carottes
2 oignons
2,5 dl de vin rouge
1 boîte de tomates concassées (400 g)
4 cs de concentré de tomates
5 dl de bouillon de légumes
Farine
Origan ou épices italiennes ou provençales
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

- ✓ Faire revenir la viande hachée de bœuf dans de l'huile d'olive avec deux cc de sel et un peu de farine
- ✓ Couper en brunoise (petits morceaux) 400 g de poireaux, 400 g de carottes
- ✓ Emincer les 2 oignons
- ✓ Faire revenir les légumes dans une casserole
- ✓ Ajouter 2,5 dl de vin rouge, 1 boîte de 400 g de tomates concassées, 5 dl de bouillon de légumes et 4 cs de concentré de tomates
- ✓ Ajouter de l'origan ou des épices italiennes ou provençales, à choix
- ✓ Saler, poivrer.
- ✓ Laisser cuire environ 15 à 20 minutes
- ✓ Ajouter la viande et laisser cuire une bonne heure (ou plus selon les désirs)
- ✓ Avant de servir, rectifier l'assaisonnement

Elisabeth et sa brigade

Bulle, septembre 2021