

Sauce bolognaise

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure

- 500 g de viande de boeuf hachée
- 150 g de lard fumé (1 tranche de poitrine)
- 500 g de tomates pelées (1 boîte de tomates pelées + 1 tomate)
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 petite boîte de concentré de tomate (70 g)
- 1/4 de l de bouillon de boeuf (1 cube + 1/4 d'eau)
- 10 cl de vin rouge
- 1 c à café d'origan
- 1 c à café de romarin
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Emincez l'oignon et râpez la carotte ou mixez l'ensemble au robot avec la gousse d'ail. Coupez le lard fumé en petits dés.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez le lard fumé et le hachis de légumes (oignon/carotte/ail). Faites revenir 2 minutes à feu moyen.

Ajoutez la viande de boeuf et laissez cuire 5 minutes à feu moyen en mélangeant souvent.

Mouillez avec le bouillon de boeuf, le vin rouge, et le concentré de tomate et laissez cuire 10 minutes. Ajoutez les herbes aromatiques (romarin, origan, thym, basilic etc).

Incorporez les tomates pelées et laissez mijoter 45 minutes à feu doux à couvert en mélangeant de temps en temps. 10 minutes avant la fin de cuisson, ôtez le couvercle pour réduire un peu la sauce.

Cette sauce est idéale pour les pâtes à la bolognaise, les lasagnes, pizzas, en fond de tarte, dans des crêpes ou pour farcir des petits pains.