

# SAUCE BOLOGNAISE



**1 carotte**  
**1 côte de céleri branche**  
**1 oignon**  
**1 échalote**  
**250 g de champignons de Paris**  
**1 gousse d'ail**  
**500 g de beefsteak haché**  
**50 g de jambon cru haché**  
**1 kg de tomates ou hors saison 2 boîtes de 400 g de tomates concassées**  
**1 petite boîte de concentré de tomates (facultatif)**  
**1 tablette de bouillon de bœuf reconstitué ou 10 cl de vin blanc sec**  
**1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques de votre choix : origan, persil, thym, romarin**  
**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Hacher finement oignon, ail et échalote.
- 2 Eplucher carotte et céleri. Laver les champignons. Hacher finement.
- 3 Si l'on utilise des tomates fraîches, les laver et les couper en dés.
- 4 Faire revenir dans l'huile et à petit feu : d'abord le mélange oignon-ail-échalote, puis ajouter les légumes. Faire cuire à feu doux pendant 10 min.
- 5 Ajouter la viande et le jambon haché, poursuivre la cuisson 10 min.
- 6 Ajouter le vin blanc ou l'équivalent en bouillon de bœuf, laisser évaporer.
- 7 Ajouter enfin les tomates concassées, le concentré de tomates et les herbes.
- 8 Rectifier l'assaisonnement et laisser frémir à feu très doux 15-20 min.