

Ma sauce bolognaise



Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 60 mn

Ingrédients pour 7 à 8 personnes:

- 500 g de steak haché
- 300 g de chair à saucisses
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 800 g de pulpe de tomates
- 70 g de concentré de tomates
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- Sel
- Poivre

Recette:

1. Peler et couper finement tous les légumes (carotte, oignon, céleri).
2. Verser l'huile d'olives dans une cocotte et faire revenir les légumes à feu très doux.
3. Ajouter la viande sur feu vif en mélangeant pour qu'elle se "sépare".
4. Quand la viande est bien saisie, ajouter la pulpe de tomates, le concentré de tomates, l'origan.
5. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure en remuant de temps en temps.
6. Saler et poivrer en fin de cuisson selon votre goût. Ajouter éventuellement le parmesan.