

MES TABLES DE FETES



Bolognaise

Ingrédients

- 400 g de haché de boeuf
- 1/2 l de coulis de tomates maison
- 1 oignon
- 1 grosse échalote
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1 petite poignée d'olives noires dénoyautées
- 1 petite poignées d'olives vertes dénoyautées
- 1 c à soupe herbes de provence
- 2 c à soupe basilic haché
- huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Dans une casserole, en fonte de préférence, faire revenir la viande dans un peu d'huile d'olive, ajouter l'oignon, l'échalote et l'ail coupés en petits morceaux, laisser mijoter. Quand l'oignon est translucide ajouter le coulis de tomates, les olives coupées en quatre, les herbes, saler et poivrer et laisser mijoter le tout au moins 1/2 heure à feu moyen. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Invitez vos amis pour une soirée sans chichis. Servez leur un verre de vin. Donnez leur de grandes serviettes à nouer autour du cou.

Préparer une bonne casserole de spaghettis cuits "al denté", mettre dans un grand plat les pâtes, creuser un puit au milieu pour y verser la bolo, saupoudrer de parmesan ou de gruyère râpé et servir aussitôt.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>