



## LA BOLOGNAISE DELLA MIA NONNA



### **Facile**

**Préparation: 30 mn**

Cuisson: 2 h à 2 h 30

### **Pour 4 personnes:**

150 g de bœuf haché

150 de veau haché

1 carotte, 1 petite branche de céleri, 1 bel oignon jaune, 2 gousses d'ail

2 branches de persil

10 cl de vin blanc

500 g de tomates mondées et épépinées (en hiver, les dés de tomates de Picard sont parfaits)

2 càs de concentré de tomates

1,5 l de bouillon de bœuf ou de volaille (maison si possible)

Un peu de thym, de romarin et une feuille de laurier

1 zeste d'orange

1 pincée de piment en poudre (Espelette pour moi!)

Sel et poivre et un peu d'huile d'olive

400 g de parpadelle (ma grand mère mettait des spaghetti mais ce ne sont pas mes pâtes préférées)

Parmesan fraîchement râpé à volonté

Laver (lorsque c'est nécessaire) et éplucher les légumes. Tailler la carotte, le céleri, l'ail et l'oignon en brunoise.

Faire revenir les légumes avec le thym, le romarin et la feuille de laurier dans l'huile d'olive à feu moyen-vif pendant environ 5 mn. Réserver dans une assiette.

Dans la cocotte ayant servi aux légumes, ajouter les deux viandes hachées. Les remuer à feu assez vif à la fourchette, pour ne pas avoir de "blocs" de viande. Lorsque la viande a rendu toute son eau, remettre les légumes réservés et bien remuer. Saler et poivrer et ajouter le vin blanc.

Porter à ébullition pour que le vin s'évapore. Remettre les légumes rôtis, puis les tomates, le persil le zeste d'orange le piment et le concentré de tomates avant de couvrir avec le bouillon. Assaisonner de sel et de poivre, porter à ébullition.

L'ébullition atteinte, couvrir et baisser le feu au maximum. Laisser mijoter au moins 1 heure ½, si le liquide vient à manquer, rajouter un peu d'eau ou de bouillon s'il en reste.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et faire cuire les pâtes choisies le temps indiqué sur le paquet. Les pâtes à la semoule de blé dur demandent environ 10 à 12 mn de cuisson selon leur grosseur.

Bien les égoutter et les mélanger aussitôt à la viande en les remuant longuement pour qu'elles soient bien enrobées de sauce. On peut aussi, si on veut, servir les pâtes dans un plat creux en versant la sauce dessus.

Saupoudrer de parmesan en veillant toutefois à ne pas masquer le goût de la sauce.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

