

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Ma sauce bolognaise au Thermomix



Elle remplit le bol du TM. Vous pouvez, si vous en avez trop, en congeler une partie, une fois la recette terminée....

Je me sers de cette même sauce pour réaliser des spaghettis à la bolo et même des lasagnes ou des cannellonis à la viande (je ne mets pas de béchamel).

2 CS d'huile d'olive

1 gros oignon

1 ou 2 gousses d'ail (selon les goûts)

1 carotte

1 blanc de poireaux (facultatif)

2 tomates pelées

1 boîte de tomates pelées

1 CS de concentré de tomates

1 boîte de Tomacouli (sauce tomate en petite brique)

1 boîte de champignons de Paris

6 steaks hachés

5 tranches de jambon blanc

50 à 100 g de lardons fumés (selon les goûts)

-Perso, je mets des lardons fumés que dans les spaghettis, mais pas dans les lasagnes-.

sel, poivre

herbes de Provence, origan

Dans le TM

Mixer l'oignon **quelques sec VIT 5**. Réserver.

Ecraser les gousses d'ail dans le presse ail. Réserver.

Mixer la carotte, le blanc de poireaux(facultatif) **quelques sec VIT 5** .

Réserver.

Faire revenir l'oignon, l'ail et le blanc de poireaux (s'il y a) dans l'huile d'olive **6 min à 90° VIT 3**.

Ajouter tous les autres ingrédients, dans l'ordre.

Attention : Mettre des morceaux de steaks et de jambon (pas en entier, ni mixés).

Laisser mijoter **15 min à 90° VIT 3,5 et Fonction Sens Inverse (TM31) ou VIT 2 (TM21)**.

