

Sauce bolognaise

Ingrédients (pour 3 personnes)

- 400 grammes de viande hachée
- 1 à 2 oignons, selon leur taille et votre goût
- 2 boîtes de tomates concassées de 400g chacune (800 grammes au total, donc)
- 200 grammes de purée de tomates
- 1 cuillère à café d'herbamare ou de sel
- 1 bouillon cube de volaille
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de thym
- ½ cuillère à café d'ail
- ½ cuillère à café de curry
- huile d'olive

Préparation

- ciseler le ou les oignons
- dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive
- faire revenir l'oignon
- une fois celui-ci devenu translucide, faire revenir la viande hachée
- une fois la viande cuite, baisser le feu
- ajouter tous les autres ingrédients, bien remuer
- faire mijoter 45 minutes à feu doux avec un couvercle

Éventuellement, en fin de cuisson, si la sauce est trop épaisse, ajouter de la purée de tomates pour délayer à votre goût.

Révision #1

Créé 30 août 2024 19:14:19 par Luc

Mis à jour 30 août 2024 19:21:42 par Luc