



Sauce Bolognaise



Un grand classique, c'est vrai !

De son vrai nom « Ragù alla bolognese » Qui nous vient de la région de Bologne . Donc un plat mijoté .

Ingrédients :

<i>150 g de viande hachée de bœuf</i>	<i>200 gr de pulpe de tomate</i>
<i>150 gr de viande hachée de veau</i>	<i>250 gr de coulis de tomate</i>
<i>150 gr de chair à saucisse</i>	<i>100 ml de vin rouge</i>
<i>100 gr de pancetta roulée</i>	<i>100 ml de lait</i>
<i>1 branche de céleri</i>	<i>1 c à soupe d'Huile d'olive</i>
<i>1 carotte</i>	<i>Sel, poivre du moulin</i>
<i>100 gr d' oignon</i>	<i>2 pincées d'Epice italienne</i>
<i>1 brin de basilic (garniture)</i>	

Préparation :

Détailler carotte et céleri en cube et ciseler l'oignon. Dans une casserole, faire revenir les légumes dans l'huile d'olive pendant environ 10 minutes sur feu moyen.

Découper la pancetta en fines lanières et ajouter aux légumes et colorer durant 5-6 minutes.

Incorporer les viandes , cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite , légèrement dorée. Saler et poivrer.

Déglacer le mélange avec le vin rouge, laisser l'alcool s'évaporer , puis verser le coulis de tomate et la pulpe de tomate, ajouter les épices, bien mélanger le tout.

Couvrir la casserole et laisser mijoter 3 heures à feu très doux , remuer de temps en temps.

Le temps écoulé , ajouter le lait dans la préparation et laisser 3 à 4 min chauffer à feu doux.

Vous pouvez désormais servir , soit comme sauce ou pour vos lasagnes , cannellonis etc.

Reposer 12 h elle est encore meilleure !

Conseils-Infos :

Bien que cette recette ait de multiples variantes suivant les régions , et très souvent associée aux spaghettis , sachez toutefois que de base le « spaghetti Bolognaise » n'existe pas en Italie . C'est au fil de ses voyages à travers le monde qu'est né ce fameux plat .

Penser à faire vos réserves et mettre en bocaux pour stériliser !!