



Beurres et Sauces

Sauce bolognaise



1h **10 min** **50 min** **0** **289**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la sauce bolognaise

150 g **Boeuf haché**
100 g **Pancetta(s)**
300 g **Chair à saucisse**
1.2 kg **Tomate(s) pelée(s)
en boîte**
2 **Oignon(s)**
1 **Carotte(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Concentré de
tomate**
1 **Sucre(s) en morceaux**
2 feuille(s) **Laurier**
1 c. à café **Herbes de
Provence**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce bolognaise

- 1 Laver et éplucher les légumes.
- 2 Ecraser les gousses d'ail à l'aide d'un presse-ail.
- 3 Tailler l'oignon et la carotte en brunoise.
- 4 Couper la pancetta en petits morceaux.
- 5 Verser l'huile d'olive dans la sauteuse, faire chauffer sur feu moyen.
- 6 Ajouter les oignons et la carotte.
- 7 Quand les oignons commencent à blondir, ajouter l'ail, la chair à saucisse, le boeuf haché et la pancetta.
- 8 Faire revenir le tout sur feu moyen pendant quelques minutes.
- 9 Couper les tomates pelées en dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 10 Ajouter les tomates pelées, le concentré de tomate, le laurier, les herbes et le sucre.
- 11 Saler et poivrer.
- 12 Couvrir, faire cuire sur feu doux pendant 40 minutes.