


# PÂTES À LA BOLOGNAISE

Préparation	1h
Cuisson	10 min
Repos	1h
Total	2h10
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

3 gousses d'ail	2 feuilles de laurier FUCHS
1 oignon	Piment fort flocons FUCHS
4 grosses carottes	50 g de parmesan fraîchement râpé
4 branches de céleri-branche	4 branches de basilic
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	300 g de farine de blé
4 tomates	100 g de farine de blé dur
1 boîte de pulpe de tomates	4 œufs
200 g de viande hachée de bœuf	1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de paprika doux FUCHS	1 cuillère à café de sel
Poivre noir du moulin FUCHS	

## Préparation :

1. Éplucher l'ail et le tailler en fines rondelles. Éplucher et tailler en petits dés l'oignon et les carottes. Couper le céleri-branche en deux dans le sens de la longueur, puis en petits morceaux. Faire chauffer une cocotte, y verser l'huile d'olive, puis faire suer 4 minutes à feu moyen et en remuant de temps en temps les légumes, l'ail, les oignons, les carottes et le céleri-branche.
2. Ajouter la viande hachée et l'émietter à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter dans la casserole la pulpe de tomates, le paprika et les feuilles de laurier.
3. Laisser mijoter la sauce à feu doux et à découvert environ 2 heures.
4. Afin qu'elle n'accroche pas au fond de la casserole, remuer de temps en temps. Pour terminer, rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et des flocons de piment.



5. Pour les pâtes : dans un saladier, mélanger la farine avec les œufs, l'huile d'olive et le sel.
6. D'abord bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Ensuite, pétrir la pâte à la main sur un plan de travail légèrement fariné. Compter au moins 10 minutes pour donner à la pâte l'élasticité nécessaire pour qu'elle ne s'émiette pas plus tard, lors de la découpe. Si la pâte est pétrie dans un robot pâtissier, le temps de pétrissage peut être réduit de 2 minutes. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
7. Découpage avec une machine à pâtes : diviser la pâte en petits pâtons, puis les passer au laminoir pour obtenir des plaques de pâte de plus en plus fines. Ensuite, découper ces plaques en tagliatelles.
8. Découpage à la main : abaisser les pâtons à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper les plaques en lamelles à l'aide d'un couteau. Qu'elles aient été coupées à la main ou à la machine, faire cuire les pâtes 2-3 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient « al dente ». Les égoutter dans une passoire,
9. Puis les mélanger avec la sauce bolognaise. Rectifier éventuellement l'assaisonnement, parsemer de basilic et servir avec du parmesan râpé.

