


SAUCE BOLOGNAISE

Préparation	20min
Cuisson	1h40
Total	2h
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 g de viande hachée de bœuf	200 ml de vin rouge
1 oignon moyen	250 ml de bouillon de viande
2 carottes de taille moyenne	Sel de table au sel de mer FUCHS
2 branches de céleri-branche	1 cuillère à café de thym FUCHS
1 cuillère à soupe de concentré de tomates	1 cuillère à café de poivre blanc moulu FUCHS
1 gousse d'ail	2 cuillères à café d'origan FUCHS
400 g de tomates entières pelées (conserves)	200 ml de vin rouge

Préparation :

1. Tailler les carottes, le céleri branche et l'oignon en petits dés et hacher finement la gousse d'ail. Faire suer les légumes à feu moyen dans un fait-tout de taille moyenne.
2. Ajouter les dés d'oignon et l'ail haché, poursuivre la cuisson quelques instants, puis ajouter le concentré de tomates. Laisser colorer brièvement, puis mettre le fait-tout de côté.
3. Dans une poêle, faire revenir la viande hachée de bœuf à feu vif, déglacer avec le vin rouge, puis transvaser le contenu dans le fait-tout. Ajouter les tomates pelées, le bouillon de viande et le thym, le poivre blanc moulu et l'oignon et saler à convenance.
4. Laisser mijoter 90 minutes et en remuant régulièrement. Accompagner de tagliatelles.

