

Plaisirs Gourmands d'Isa

Sauce Bolognaise

Pour 850 g de sauce bolognaise :

400 g de boeuf haché
800 g de tomates
1 carotte
3 oignons
1 petite boîte de concentré de tomates
3 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe de basilic (frais dans la mesure du possible)
1 cuillère à soupe d'origan (frais dans la mesure du possible)
4 gousses d'ail
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 verre de vin blanc
30 cl de bouillon de boeuf
1 cuillère à soupe de sucre
sel poivre

Pelez les tomates et coupez-les en 4.

Epluchez la carotte, l'oignon et l'ail. Coupez la carotte en tout petits dés, émincez les oignons et hachez l'ail.

Dans une sauteuse, ajoutez l'huile d'olive et faites revenir la viande hachée avec les oignons à feu doux, salez et poivrez.

Quand la viande est cuite ajoutez la carotte et l'ail. Faites revenir quelques minutes.

Ajoutez les tomates, le concentré de tomates, le laurier, le basilic, l'origan, le sucre, le vin blanc, le bouillon de bœuf..... mélangez bien, salez et poivrez.

Augmentez le feu pour obtenir un petit bouillonnement, puis couvrez la casserole et faites cuire à feu très doux pendant au moins 2 heures. (ajoutez de l'eau si nécessaire afin que la sauce n'attache pas)