

SAUCE BOLOGNAISE

Ingrédients:

400 g de viande de bœuf hachée (ici viande hachée surgelé)
1 oignon
1 gousse d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 grosse boîte de tomates pelées
2 c. à soupe de concentré de tomate 2 cubes de bouquet garni de knorr (ou du persil, du thym ou de l'origan) 1/2 c. à café rase de sel (du sel de céleri si vous aimez)
du poivre

Préparation

Mettre l'oignon coupé en deux, et l'ail dans le bol du thermomix, régler 5 secondes à vitesse 5.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile d'olive, et régler 3mn/90°/vitesse 2

À la sonnerie, mettre dans le bol, les tomates en boîte, ainsi que les autres ingrédients (sauf la viande), et régler 10 secondes /vitesse 5

Ajouter alors la viande hachée, et régler alors 10 mn/100°/fonction sens inverse, vitesse mijotage.

Voilà la sauce est prête, selon vos goûts, ajoutés un peu de parmesan ou de gruyère râpé.

Myhomemadecook.com