

SPAGHETTIS BOLOGNAISE MAISON

Sauce riche en boeuf, tomate,
vin rouge et herbes.

Préparation : environ 15 min

Mijotage : 20 a 30 min

INGREDIENTS

500 g de boeuf hache
400 g de sauce tomate
2 oignons
2 gousses d'ail
70 g de double concentré de tomate
10 cl de vin rouge (env. 100 g)
1/2 cube de bouillon de boeuf
10 cl d'eau
1 c. a café d'origan
1 c. a café de basilic
1 c. a café de sucre
1 a 2 c. a soupe d'huile
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons

Faire chauffer **1 a 2 c. a soupe d'huile** a feu moyen. Ajouter les **2 oignons émincés** avec une petite pincée de sel et cuire **5 a 7 min**, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.

2. Ajouter l'ail

Ajouter les **2 gousses d'ail hachées**. Faire revenir **30 secondes a 1 min** en mélangeant, sans laisser brûler.

3. Saisir le boeuf

Passer sur **feu moyen-fort**. Ajouter les **500 g de boeuf haché**, émietter et laisser colorer **5 a 7 min**. Ne pas remuer constamment afin de laisser la viande brunir par endroits. Saler légèrement et poivrer.

4. Cuire le concentré de tomate

Ajouter **70 g de double concentré de tomate** et le faire revenir avec la viande pendant **1 a 2 min**.

5. Déglacer au vin rouge

Verser **10 cl (env. 100 g) de vin rouge**. Gratter les sucs au fond de la casserole et laisser réduire a feu moyen-fort pendant **2 a 3 min**.

6. Ajouter bouillon, tomate et herbes

Émietter **1/2 cube de bouillon de boeuf**. Ajouter les **400 g de sauce tomate**, **10 cl d'eau**, **1 c. a café d'origan** et **1 c. a café de basilic**. Bien mélanger.

7. Équilibrer la sauce

Ajouter **1 c. a café de sucre** pour adoucir l'acidité ou une légère amertume. Mélanger puis goûter.

8. Mijoter

Baisser sur **feu doux** et laisser mijoter **20 a 30 min**, sans couvercle ou avec le couvercle légèrement entrouvert. Remuer de temps en temps. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau ; si elle est trop liquide, poursuivre la réduction sans couvercle. Rectifier sel et poivre en fin de cuisson.

Astuce : mettre les 10 cl d'eau dans le contenant de sauce tomate, secouer, puis verser dans la casserole afin de récupérer toute la sauce restante.