



Sauce bolognaise



Niveau



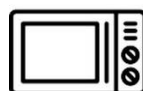
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



1h00

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS :

Chez Panier des Champs :

- 2 oignons coupés en petits dés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 tomates fraîches

En épicerie :

- 300g de viande hachée
- De l'huile d'olive
- 1 carotte coupée en petits dés
- 20 cl de sauce tomate
- Des herbes aromatiques: origan, persil ou basilic
- Quelques feuilles de laurier
- Sel, poivre



EN CUISINE !

- Dans une grande marmite ou poêle, verser un filet d'huile et y faire revenir les oignons, l'ail écrasé et la carotte coupée en petits dés.
- Mélanger et laisser cuire à feu moyen.
- Lorsque les oignons deviennent translucides, ajouter la viande hachée, mélanger et laisser cuire en remuant constamment.
- Ajouter ensuite les tomates fraîches pelées et coupées en petits dés, la sauce tomate, les herbes aromatiques. Saler et poivrer.
- Recouvrir et laisser mijoter à feu doux pendant au moins 1 heure. A la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement, ajouter un peu de persil frais ou du basilic (selon le goût).

BON APPÉTIT