

La vraie sauce bolognaise

pour 2 personnes

- 500g de bœuf haché
- 150g de lardons fumés
- 2 carottes
- 2 oignons, une branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 400g de tomates en boîte
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, 15cl de vin rouge, 15cl de bouillon de bœuf, 1 feuille de laurier, 2 pincées de feuilles de thym, 15g de beurre, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, poivre et sel.



■ *La manière la plus simple et la plus classique d'accompagner les pâtes et les lasagnes. En Italie, on l'appelle « ragu ».*

Servir : Chaud avec des spaghettis al dente, un peu de parmesan fraîchement râpé, et un verre de Saint-Émilion.

Variation

Ajoutez des champignons de Paris et de la chair à saucisse.

■ Epluchez les légumes, et coupez les finement. Epluchez l'ail et écrasez le. Coupez finement les lardons.

■ Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle ou une cocotte, et faites cuire l'oignon pendant 4 minutes. Ajoutez les lardons, puis 2 minutes après les carottes, le céleri et l'ail.

■ Après 3 minutes de cuisson, ajoutez la viande en l'émiettant avec la fourchette pour bien mélanger avec les légumes.

■ Une fois que la viande a bruni, ajoutez le vin, le bouillon, le concentré de tomate, les tomates, et les aromates. Salez et portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures.

■ Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivrez.

Conseils

Vous pouvez conserver quelques jours cette sauce au réfrigérateur, ou bien la congeler.