

SAUCE BOLOGNAISE

Février 2006 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 250 g de bœuf (steak)
- ★ 250 g de porc (échine)
- ★ 2 oignons blancs
- ★ 800 g de tomates fraîches
- ★ 1 boîte de concentré de tomates (70 g)
- ★ 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 1 carotte
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 1 cuillère à café d'origan
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ Tabasco
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Bol, Casserole, Robot ménager, Sautreuse

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2h30 – 4h00

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,20 € (soit 1,20 € par personne)



Recette :

Positionner le robot ménager en fonction hachoir. Couper les viandes en aiguillettes et les hacher avec la grille fine du hachoir. Porter à ébullition une casserole d'eau, y tremper les tomates 30 secondes, les rafraîchir, les peler et les concasser. Éplucher les oignons et les émincer finement. Peler la carotte et la couper en brunoise ainsi que la côte de céleri. Hacher l'ail très finement après en avoir retiré le germe. Diluer le concentré de tomate avec 4 cuillères à soupe d'eau dans un bol.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile, ajouter oignons, carotte et céleri et à feu moyen faire blondir 5 minutes en remuant. Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire 5 minutes. Ajouter les viandes hachées et faire revenir 10 minutes. Incorporer le concassé de tomates, le concentré de tomates, saler et poivrer. Ajouter le thym, l'origan, le laurier, le sucre, l'ail, quelques gouttes de Tabasco et bien mélanger.

Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant 2 heures minimum en remuant de temps en temps et jusqu'à 3 à 4 heures si possible (plus la cuisson est longue, plus la saveur est fine et parfumée et la consistance idéale). Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire. Retirer le laurier avant utilisation.

Cette préparation convient particulièrement pour accompagner les pâtes alimentaires : spaghettis, penne, tortelloni, lasagnes, raviolis, ... accommodées de beurre et parmesan râpé.

 Cette sauce peut se congeler facilement. On peut ajouter selon ses goûts, basilic, romarin, paprika, noix de muscade, piments d'Espagne, ...