

# MA SAUCE BOLOGNAISE

POUR 4 PERSONNES

## INGREDIENTS

- 500 g de viande hachée
- 100 g d'oignon, 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1/2 litre de coulis de tomates
- 1/2 l de bouillon de veau ou de légumes
- Huile d'olive
- Sel, poivre, thym, laurier

## REALISATION

- Faire suer les oignons coupés en petits dés et la gousse d'ail dans de l'huile d'olive
- Ajouter la viande pour la saisir
- Ajouter le coulis de tomate, puis le bouillon
- Ajouter sel, poivre, thym et une feuille de laurier
- Laisser mijoter une heure à couvert en remuant de temps en temps
- Rectifier si besoin l'assaisonnement
- Servir avec des spaghettis cuits al dente et du parmesan fraîchement râpé.



## LE TRUC DU CHEF

L'IDÉAL EST DE DEMANDER  
À VOTRE BOUCHER UN  
MÉLANGE PORC/VEAU/BOEUF  
POUR UNE PRÉPARATION  
PLUS SAVOUREUSE