

Sauce Bolognaise

Un grand classique avec des pâtes ou pour des lasagnes

Ingrédients:

Les quantités indiquées sont celles nécessaires à la réalisation de la recette des lasagnes bolognaises.

- 600 g viande de Bœuf hachée
- 1 Oignon
- 2 boîtes concentré de tomate (2x70g)
- 1 Branche de céleri
- Persil
- Thym
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Sautreuse

Préparation:

- Dans la sauteuse, faire revenir la viande hachée
- Ajouter un oignon coupé menu ou haché et faire dorer
- Mettre le concentré de tomate et faire lier
- Ajouter en suite l'eau chaude pour recouvrir ainsi que le thym, le céleri, quelques brins de persil, le sel et le poivre
- Laisser mijoter à feu doux sans trop réduire pendant 3/4 h à 1 heure

Bon appétit !