PâTES à LA BOLOGNAISE



La sauce bolognaise est probablement le plat le plus cuisiné en France en semaine. Le secret est de laisser mijoter la sauce au moins 30 minutes pour développer les saveurs. Commencez par faire revenir les oignons et l'ail, ajoutez la viande hachée, puis les tomates concassées et les herbes.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 500g de spaghetti
- 400g de viande hachée de bœuf
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 boîte de tomates concassées (400g)
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 carotte râpée
- 1 branche de céleri hachée
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 feuille de laurier

- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Parmesan râpé pour servir

Préparation

Etape 1
Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Faites revenir l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri pendant 5 minutes à feu moyen.

Etape 2
Ajoutez la viande hachée et faites-la dorer en l'émiettant à la spatule pendant 5 minutes.

Etape 3
Incorporez les tomates concassées, le concentré de tomates, les herbes de Provence et la feuille de laurier. Salez et poivrez.

Etape 4
Laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps. La sauce doit épaissir.

Etape 5
Faites cuire les spaghetti al dente selon les instructions. Égouttez et servez avec la sauce bolognaise et du parmesan râpé.