



Spagh' bolognaise

Temps de préparation	60 minutes
Difficulté	Facile
Précautions/remarques	Être bien organisé(e) et ne pas traîner

Ingrédients à préparer	VIANDE HACHÉE - CAROTTES - CÉLÉRI - OIGNONS - TOMATES PELÉES - CONCENTRÉ DE TOMATE - VIN ROUGE - BEURRE - THYM, LAURIER, AIL, ORIGAN - SEL, POIVRE
Ustensiles à préparer	1 grande casserole - 1 planche à découper - 1 couteau

ETAPE 1	Commencer par éplucher et découper tous les légumes en petits dés (oignons/carottes/céleri). Les réserver séparément. (15-20 min)
ETAPE 2	Dans une casserole, mettre une noix de beurre et cuire les oignons (5 min)
ETAPE 3	Lorsque les oignons sont bien translucides, ajouter la viande hachée en l'émiettant avec une cuillère en bois. Saler et poivrer (5-10 min)
ETAPE 4	Une fois que la viande est bien cuite, ajouter les légumes coupés, les épices (thym, laurier, ail, origan) et le concentré de tomates. Saler et poivrer à nouveau (5 min)
ETAPE 5	Laisser cuire la préparation sur feu moyen pendant 4-5 min (5 min)
ETAPE 6	Ajouter les boîtes de tomates pelées et mélanger. Remplir ensuite chaque boîte d'eau et la verser dans la préparation (5 min)
ETAPE 7	Laisser bouillir et réduire à découvert pendant au moins 20 min en jetant un coup d'œil de temps en temps (20 min)
ETAPE 8	Goûter, rectifier l'assaisonnement puis couper le feu et laisser refroidir la préparation dans la casserole.

