

Pâtes à la bolognaise



Ingrédients pour 4 personnes :

- 320g de spaghettis ou linguine
- 300 g de viande de boeuf haché ou 3 steaks hachés
- 1 boîte de tomates pelées (400g)
- 1 boîte et ½ de coulis de tomate (375ml)
- 2 petites carottes ou 1 grosse
- 2 oignons moyens
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à café de sucre en poudre ou 2 morceaux de sucre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym, 1 branche de romarin et une feuille de laurier (ou épices en poudre)
- sel et poivre
- 1 petit sachet de parmesan râpé

Préparation :

ÉTAPE 1

Épluchez l'ail et les oignons et hachez-les finement.

Epluchez puis lavez les carottes. Coupez-les en tout petits cubes.

Dans une cocotte, faites chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive, ajoutez-y les oignons hachés.

Faites-les revenir durant quelques minutes, puis ajoutez les carottes et l'ail. Laissez à nouveau revenir puis ajoutez la viande de boeuf haché et mélangez pour faire dorer vos ingrédients.

ÉTAPE 2

Ajoutez la boîte de tomates pelées et le coulis dans la cocotte puis le sucre, le thym, le laurier, le romarin. Salez et poivrez.

Couvrez la cocotte et laissez cuire à feu doux, environ 30 minutes.

ÉTAPE 3

Faites chauffer une grande marmite d'eau, ajoutez un peu de sel aux premiers bouillons et versez-y les spaghettis. Laissez cuire selon le temps indiqué sur le paquet. Égouttez-les et versez-les dans la cocotte de sauce bolognaise.

Servez rapidement les pâtes dans chaque assiette, saupoudrez de parmesan râpé.

Pas le temps de faire une bolognaise maison :

60 à 80g de pâtes + 1 sauce bolognaise en boîte + 1 sachet de parmesan

Votre plat est prêt !