

# Sauce bolognaise

Recette de la Sauce bolognaise, une recette traditionnelle venant de la région de Bologne en Italie. Parfaite pour accompagner les spaghettis, les tagliatelles, les lasagnes et la polenta.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h20

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h50

## Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg. de tomate
- 500g. de viande hachée de bœuf
- 250 ml. de concentré de tomate
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Persil
- Thym
- Sel
- Poivre

## Préparation

1. Mondez les tomates : Retirez le pédoncule des tomates. Faites une incision en forme de croix sur le cul des tomates. Plongez les dans l'eau bouillante pendant 1 minute puis les mettre aussitôt dans de l'eau très froide. Au bout de quelques secondes, retirez la peau facilement.
2. Emincez les oignons finement puis écrasez la gousse d'ail.
3. Dans une sauteuse, faites revenir l'ail et les oignons dans l'huile d'olive.
4. Dès que les oignons sont bien dorés, ajouter la viande hachée. A l'aide d'une cuillère en bois, égrainez la viande (pour avoir des petits bouts) et bien remuez.
5. Pendant ce temps là, mixez vos tomates. Si vous n'avez pas de mixeur, coupez les en petits dés.
6. Une fois la viande cuite, ajoutez les tomates, le concentré de tomate, le sel, le poivre, le thym et le persil.
7. Laissez mijoter pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Si votre sauce vous parait trop épaisse, vous pouvez y ajouter un peu d'eau.
8. Si vous désirez épicé légèrement votre sauce, vous pouvez y ajouter quelques gouttes de sauce piquante, style Tabasco.
9. Servir. Pour les plus gourmands, vous pouvez y ajouter du parmesan ou du fromage râpé.