

SAUCE BOLOGNAISE



1 carotte
2 branches de céleri
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon haché
450 g (1 lb) de boeuf haché maigre
450 g (1 lb) de veau haché maigre
1 c. à soupe d'ail haché
1/2 tasse de vin blanc (moi bouillon de poulet)
1 boîte de pâte de tomates de 156 ml
4 tomates coupées en dés
1 boîte de tomates broyées de 796 ml
2 c. à thé de thym haché
2 c. à thé de romarin haché (moi épices italiennes)
1 feuille de laurier
Sel et poivre au goût

-Hacher finement la carotte et le céleri.

-Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen.

-Y faire dorer l'oignon deux minutes.

-Ajouter la viande hachée, l'ail, la carotte, le céleri et le vin blanc.

-Faire cuire de 8 à 10 minutes tout en remuant, jusqu'à ce que la viande s'égraine.

-Ajouter le reste des ingrédients.

-Laisser mijoter à feu doux pendant une heure à découvert.

-Répartir la sauce dans des contenants hermétiques prévus pour la congélation.

-Laisser refroidir complètement avant de placer au congélateur.

-Cette sauce se conserve de trois à quatre mois.

Publié par **Le coin recettes de Jos**

