

Sauce bolognaise maison

au soffritto et au vin blanc



Préparation :

30 minutes

Cuisson :

2 heures

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 200 g de farce
- 300 g de bœuf haché
- 6 tranches de bacon
- 2 carottes
- 2 branches de céleri*
- 2 oignons jaunes
- 3 gousses d'ail
- 400 g de pulpe de tomates
- 1 c à s de bouillon de légumes en poudre
- 1 c à s de miso blanc*
- 2 verres de vin blanc
- 30 cl d'eau + 1 cube de bouillon de poule*
- huile d'olive
- sel et poivre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Délayer le bouillon de poule dans l'eau chaude. Réserver.
2. Dans un faitout, faire rissoler tour à tour dans l'huile d'olive la farce puis le bœuf haché.
3. Émincer le bacon, l'ajouter à la viande et laisser cuire quelques minutes. Débarrasser et réserver à couvert.
4. Éplucher les oignons et les carottes, laver les branches de céleri et couper le tout en brunoise. Éplucher et émincer les gousses d'ail.
5. Faire revenir l'oignon quelques minutes dans les sucs de viande.
6. Ajouter les carottes, le céleri et l'ail, mélanger et laisser cuire quelques minutes avant de déglacer avec le vin blanc.
7. Incorporer le bouillon de légumes en poudre, le miso, les tomates concassées et le bouillon de poule.
8. Saler, poivrer, puis couvrir et laisser mijoter deux heures à feu doux.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr