

Recette de la semaine : Bolognese



Ingrédients :

- 2 tomates
- 1 boîte de morceaux de tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- ½ bouteille de sauce tomate
- 1 poireau
- 200gr de viande hachée
- un peu de lardon
- Les épices : poivron, herbes, sel, poivre

Matériel :

- Planche à découper
- Couteaux
- Presse à ail
- Cuillère à friture
- Poêle
- Bol
- casserole avec couvercle



1

Hachez l'oignon.



2

Pressez l'ail avec le presse-ail et l'ajouter aux oignons.



3

Coupez les tomates en petits morceaux.



4

Pelez la carotte.



5

Coupez la carotte en petits cubes



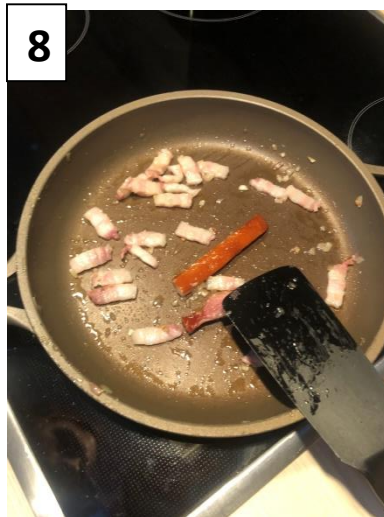
6

Hachez les poireaux très finement.



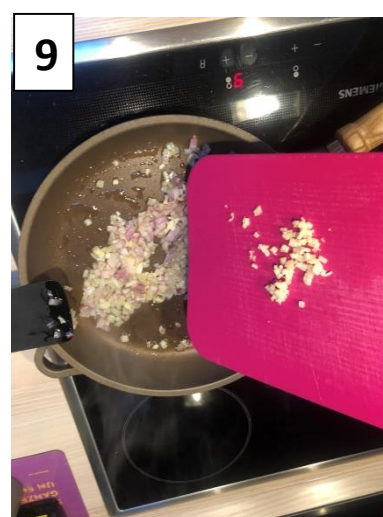
7

Coupez le lardon en petits cubes.



8

Faites frire le lardon dans la poêle jusqu'il devienne un peu plus foncé.



9

Ajoutez l'oignon et l'ail au lardon.



10

Ajoutez la viande hachée dans la poêle. Hachez-le un peu avec la cuillère et faites-le frire pendant 10 Minutes



11

Ajoutez les épices poyvrons, herbes, sel, poivre



12

Ajoutez la carotte. Faire frire pendant environ 2 minutes



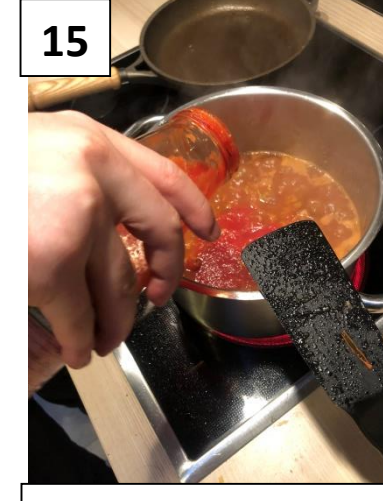
13

Ajoutez les tomates fraîches et les morceaux de tomates en conserve



14

Mettez tout dans une casserole et ajoutez les poireaux.



15

Ajoutez la sauce tomate

16



Maintenant, mettez le couvercle sur votre casserole et laissez la sauce mijoter pendant au moins 30 minutes.

17



Vous pouvez encore y faire cuire des pâtes de votre choix.

**Nous vous souhaitons
un bon appétit**

