

Sauce bolognaise (8 portions)

Ingrédients

- 1 oignon, haché finement
- 4 gousses d'ail, hachées
- ¼ tasse d'huile
- 2 tasses de carottes pelées et râpées
- 1 lb de bœuf haché
- 1 boîte de 398 ml de sauce tomate
- 1 tasse d'eau
- 1 boîte de 156 ml de pâte de tomates
- 2 tasses de fromage cheddar fort râpé
- 1 sachet d'épices *

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire cuire l'oignon et l'ail dans l'huile pendant 1 minute.
2. Ajouter les carottes râpées et cuire 2 minutes.
3. Ajouter la viande et bien émietter à l'aide d'une cuillère de bois durant la cuisson. Cuire 5 minutes.
4. Ajouter la sauce tomate, l'eau, le sachet d'épices et la pâte de tomates, baisser le feu et laisser mijoter 15 minutes.
5. Hors du feu, ajouter le fromage et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Servir sur des pâtes.

* Votre sachet d'épices contient : 5 ml sel, 5 ml poivre et 15 ml base de bouillon de poulet.

Inspiré de : <https://www.ricardocuisine.com/recettes/6147-sauce-bolognaise>