



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Sauce bolognaise à ma façon



INGREDIENTS :

1200 g de viande hachée porc et veau
2 gros oignons
2-3 gousses d'ail
4 boîtes de 500 gr de coulis de tomates
2 càs d'huile d'olive
1 morceau de sucre
1 carotte
Sel, poivre
Thym, laurier, basilic, romarin, origan

PREPARATION :

Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter la viande hachée et la cuire en la séparant à la fourchette. Ajouter les oignons et les faire blondir en mélangeant régulièrement le contenu de la casserole avec une cuiller en bois.

Ajouter la carotte coupée en très très petits morceaux. Ajouter ensuite le coulis de tomates, l'ail haché, les aromates, le sucre pour contrer l'acidité de la tomate, saler et poivrer.

Laisser mijoter à feu très doux pendant 2 à 3 heures minimum, plus elle mijote, meilleure elle sera !!

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>