

Sauce bolognaise



Ingrédients

454 g (1 lb) de bœuf et/ou de porc haché
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
1 oignon émincé finement
1 branche de céleri émincé finement
1 carotte râpée
2 gousses d'ail émincées finement
1 conserve (791 ml) de tomates en dés
30 g (1 c. à soupe) d'assaisonnement marinara (MC12166)
2,5 ml (½ c. à thé) d'origan (9K072)
2,5 ml (½ c. à thé) de basilic (1W91069)
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
60 ml (¼ tasse) de crème épaisse

Préparation

- 1- Faire revenir la viande hachée dans l'huile de canola avec l'oignon, le céleri, la carotte, l'ail, le basilic et l'origan en remuant fréquemment pendant 10 minutes.
- 2- Réduire le feu et ajouter les tomates en dés et le bouillon de bœuf.
- 3- Laisser mijoter à couvert en remuant à l'occasion pendant 15 minutes.
- 4- Ajouter la crème et chauffer lentement.

Rendement : Donne environ 1,5 litre (6 tasses) de sauce

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG