

# PÂTES ET SAUCE BOLOGNAISE MAISON (PASTA AL RAGÙ)



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
+1H

## INGRÉDIENTS



x 6

Pour 6 personnes

ail  
huile olive  
700 g viande bœuf hachée  
sel, poivre  
1 200 g coulis ou purée de tomates  
1 citron non traité  
1 branche céleri-branché  
1 branche romarin frais  
1 branche de thym frais  
6/7 feuilles laurier  
2 c. à soupe herbes de Provence  
basilic frais

- Accompagnements -  
meilleur avec grosses pâtes  
type penne ou rigatoni  
(compter environ 100 g par personne)  
parmesan fraîchement râpé en poudre

Épluchez et hachez finement l'ail.

Dans une grande casserole, versez un peu d'huile d'olive et faites revenir l'ail à feu doux jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Versez la viande hachée, salez, poivrez et laissez saisir rapidement la viande des 2 côtés sur feu vif avant de remettre sur feu doux.

Si vous préférez votre sauce avec des gros morceaux de viande, évitez de trop remuer la viande au départ : ça se détache en cours de cuisson de toute façon... mais plus vous cassez "l'amas" de viande au début et plus les morceaux de viande seront petits.

Couvrez du coulis ou de la purée de tomates, puis mélangez délicatement.

Ajoutez la branche de romarin entière, la branche de thym entière, les feuilles de laurier et les herbes de Provence.

Coupez des morceaux d'écorce dans un citron à l'aide d'un économe.

Ajoutez 2 morceaux d'écorce dans la sauce.

Vous pouvez mettre le reste au congélateur pour utiliser plus tard 😊

Coupez la branche de céleri en tronçons de 4/5 cm de longueur. Déposez 2 à 3 morceaux dans la sauce, et vous pouvez également congeler ce qu'il reste en trop.

Laissez mijoter une bonne heure à feu doux.

Régalez le feu pour que ça bulle doucement

en surface, mais ça ne doit pas gicler : si vous avez le bon réglage, pas besoin de venir remuer la sauce, ça n'attachera pas.

Comme la sauce est encore meilleure à chaque fois qu'on la fait cuire, je la prépare désormais systématiquement à l'avance 😊 Dans ce cas, coupez le feu après une heure de cuisson et laissez refroidir. Recouvrez la casserole de papier aluminium et mettez en frigo pour servir plus tard. Sinon, vous pouvez bien sûr la laisser sur feu doux et lancez tout de suite la cuisson des pâtes.

Astuce pour chaque réchauffage : retirez le papier aluminium et placez la casserole sur feu doux pendant 15 à 20 min. Ajoutez systématiquement un peu de coulis ou purée de tomates fraîche pour éviter qu'elle ne se dé-sèche. Timing parfait pour lancer la cuisson des pâtes pendant que le saucier réchauffe tranquillement !  
Servez chaud avec du basilic frais haché et un bol de parmesan frais râpé.

La sauce se conserve une bonne semaine, couverte, au frigo. 🍷

