



Chaud Devant

Sauce Bolognaise avec produits de la région

Ingrédients :

- Huile
- 400g de viande hachée de bœuf
- 400g de tomates concassées
- Concentré de tomates
- 1 oignons
- 1 -2 gousses d'ail
- 4 carottes
- 4 dl d'eau
- 1 cs farine des moulins de Vicques
- Bouillon de boeuf
- Sel et poivre, paprika et feuille de laurier

Préparation :

Faire cuire les oignons puis rissoler la viande hachée dans une poêle ou une cocotte. Ajouter les tomates concassées, puis le concentré de tomate puis l'ail pressé. Couper les carottes en petits dés, les verser dans la sauce avec les 4 dl d'eau. Enfin 1 à 2 cuillères à soupe de farine de Vicques et une cuillère à café de bouillon de bœuf. Assaisonner avec sel, poivre, et fines herbes, persil et ciboulette. Les spaghettis bolognaise s'accompagnent d'une bonne salade verte. Bon appétit !
