

# Spaghettis bolognaise

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



Préparation au Thermomix 10 minutes, cuisson hors Thermomix 1h

- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 3 carottes
- 200g de céleri branche
- Huile d'olive
- 70g de vin blanc de cuisine
- 500 g de viande haché porc-boeuf (50-50), on peut mettre plus mais ce n'est pas obligatoire, le goût y est.
- 4 boîtes de tomates pelées concassées nature ou des tomates du jardin un peu molles passées 5 sec/vit5 au TX
- 2 feuilles de laurier
- 2 cas d'herbes de Provence
- sel, poivre
- 500 à 600g de spaghettis.
- 200 g fromage rapé ou parmesan
- Un peu de persil ou basilic.

Eplucher l'ail, le déposer dans le bol du Tx et mixer **5sec/vit7**

Ajouter les oignons épluchés et coupés en 2, les carottes brossées ou épluchées coupées en tronçons de 5cm, le céleri également en tronçons de 5 cm et mixer **5sec/vit5**. Transvaser dans une casserole ou une cocotte.

Faire revenir les légumes quelques minutes dans un peu d'huile d'olive à feu vif, ajouter le vin et remuer encore 2-3 minutes.

Ajouter la viande, la séparer grossièrement en morceaux avec la cuiller en bois et laisser rissoler quelques minutes.

Réduire à feu doux.

Ajouter les tomates, le poivre, les herbes de Provence et le Laurier.

Et laisser mijoter pendant 1 h minimum (si le feu est bien doux et dans une bonne casserole inox ou en fonte, il ne faut pas spécialement surveiller).

Saler avant de servir.

Comme le bol du TX n'est pas utilisé, vous pouvez raper le parmesan ou cuire les pâtes

20 minutes avant de se mettre à table, pensez à cuire les pâtes.

Servir chaud, accompagner avec du fromage rapé et du persil ou du basilic

Bon Appétit

C'est une recette que l'on peut évidemment facilement réaliser sans le Thermomix, prévoir 20 minutes de plus pour couper la julienne.

Merci pour vos commentaires sur le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) après dégustation!

