

Sauce Bolognaise « Ragù alla Bolognese »

- 500g de viande hachée de bœuf
- 2 saucisses de Toulouse ou de la chair à saucisse de qualité
- 100 gr de pancetta (sinon du lard)
- 1 gros oignon
- 4 caïeux d'ail (je peux pas m'en passer)
- 1 branche de céleri
- 1 belle carotte
- huile d'olive
- 1 l de coulis de tomates (fait maison ou en conserve)
- sel + ½ cube de bouillon de bœuf
- 1 bon verre de vin rouge
- 2 petits verres de lait
- 1 c à c de sucre
- des tagliatelles ou des pâtes au choix

Coupez la pancetta ou le lard en petits dés. Faire un mirepoix avec la carotte ,l'oignon, la branche de céleri. Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Faites revenir la pancetta ou le lard dans la cocotte, ensuite ajoutez votre mirepoix et le persil haché et laissez mijoter à feu moyen pendant 5 mn environ en remuant. Ôtez le boyau des saucisses et les incorporer dans la cocotte en émiettant la chair. Augmentez la flamme, puis rajoutez le bœuf haché et remuez de façon à ce que la viande ne fasse pas de gros paquets durant 5 mn environ. Rajoutez le vin rouge, laissez évaporer. Versez le lait, laissez réduire un petit peu, puis ajoutez le coulis de tomates, le sel + le ½ cube de bouillon de bœuf, poivrez et sucrez . Portez à ébullition.

Dès que l'ébullition est atteinte, baissez sur feu doux et laissez mijoter à couvert pendant 1h 30 à 2 h environ (plus c'est long plus c'est bon) .

Vérifiez l'assaisonnement pendant la cuisson et ne pas oublier de remuer de temps en temps.

Personnellement 15 mn avant la fin de cuisson je rajoute les caïeux d'ail entiers, on adore le manger de cette façon.

Faites cuire les tagliatelles ou les pâtes au choix al dente, puis servez-vous !