



# SAUCE BOLOGNAISE

par le Chef David Cocker

## UTILISE : BŒUF HACHÉ MAIGRE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 4-5

### INGRÉDIENTS

1 oignon jaune moyen, haché  
1 grosse carotte, pelée, hachée  
1 grosse branche de céleri, hachée  
2 c. à table (30 mL) de beurre non salé  
1 lb (454 g) de bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven (code de produit B03737), congelé  
1/2 c. à thé (3 mL) de sel de table  
1/8 c. à thé (1/2 mL) de poivre noir fraîchement moulu  
1/2 tasse (125 mL) de lait entier  
Une pincée de muscade  
3/4 tasse (180 mL) de vin blanc sec  
1 bte de 28 oz de tomates entières San Marzano ou d'autres tomates de bonne qualité dans un jus épais  
12 oz de pâtes cuites (spaghetti, rigatoni ou pappardelle)  
1/4 tasse (60 mL) de parmesan, finement râpé  
2 c. à table (30 mL) de persil, finement haché

### PRÉPARATION

Dans un robot culinaire, combiner l'oignon, la carotte et le céleri. Pulser jusqu'à ce que le tout soit finement haché.

Dans une poêle large et profonde, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri. Faire cuire, en remuant souvent, pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et translucides, mais pas dorés.

Ajouter le bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven dans la poêle avec les légumes sautés. Ajouter le sel et le poivre, puis faire cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.

Ajouter le lait dans la poêle et laisser mijoter, en remuant souvent, pendant environ 4 minutes, ou jusqu'à ce que le lait soit presque complètement évaporé. Incorporer la muscade.

Ajouter le vin dans la poêle et continuer à faire mijoter pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé.

Écraser et ajouter les tomates : verser les tomates dans un bol et les briser avec vos mains pour qu'il n'y ait pas de gros morceaux. Les ajouter dans la poêle et porter la sauce à faible ébullition. Baisser le feu à doux et laisser mijoter la sauce pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Si la sauce semble devenir sèche, ajouter 1 à 2 cuillères à table d'eau chaude.

Incorporer le parmesan, goûter et ajouter du sel et du poivre si nécessaire.

Servir la sauce sur un lit de pâtes cuites.