La meilleure sauce bolognaise

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 oignon
2 gousses d'ail
1 carotte (grosse)
2 tiges de céleri
80 grammes de pancetta (en bloc ou de lard)
huile d'olive
50 grammes de haché de bœuf
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
250 ml de vin rouge
400 grammes de tomates pelées
300 ml passata
1 bouquet garni
sel et poivre
400 grammes de spaghetti
70 grammes de fromage râpé

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 150 °C. Émincez finement l’oignon et l’ail. Coupez le céleri et la carotte en petits dés.s.**
2. **Coupez la pancetta ou le lard en lanières ou en dés.**
3. **Faites revenir la pancetta ou le lard pendant quelques minutes dans un filet d’huile d’olive dans une cocotte en fonte. Ajoutez l’oignon, l’ail, le céleri et la carotte et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.**
4. **Ajoutez le haché et faites-le revenir en l’émiettant. Incorporez le concentré de tomates et faites cuire encore 1 minute.**

5. **Déglacez avec le vin rouge et laissez réduire jusqu’à évaporation du liquide.**

6. **Ajoutez les tomates pelées, la passata et le bouquet garni. Salez et poivrez. Portez à frémissement à feu doux. Couvrez et laissez cuire la sauce au four pendant 2 à 3 heures. Remuez toutes les 30 minutes.**

7. **Faites cuire les pâtes selon les indications de l’emballage. Égouttez-les.**

8. **Sortez la sauce du four et retirez le bouquet garni. Répartissez les spaghetti dans les assiettes, nappez généreusement de sauce et terminez avec le fromage râpé.**