Pappardelle à la sauce bolognaise crémeuse

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
300 grammes de haché de bœuf
2 gousses d'ail (émincées)
1 carotte (en dés)
2 brins de céleri (en dés)
1 verre de vin rouge
1 verre de bouillon de poule
250 grammes de tomates pelées
1 cuillerée à thé d'oregano
sel et poivre
1 feuille de laurier
2 brins de thym
1 brin de romarin
1 verre de lait entier
200 grammes de pappardelle
1 bouquet de persil plat (ciselé)
50 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans une sauteuse. Faites blondir l’oignon et ajoutez le bœuf haché. Remuez jusqu’à ce que la viande soit bien cuite. Ajoutez l’ail, les dés de carotte et le céleri. Remuez brièvement et arrosez de vin rouge.**

2. **Ajoutez le bouillon de poule et les tomates. Assaisonnez avec de l’origan, du sel, du poivre, du laurier, du thym et du romarin.**

3. **Ajoutez le lait, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 1,5 heure. Retirez le couvercle et laissez réduire la sauce.**

4. **Laissez cuire les pappardelle et égouttez.**

5. **Mélangez-les à la sauce et garnissez la préparation de persil plat. Accompagnez le plat de parmesan râpé.**