



BOLOGNAISE

TEMPS DE PREPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 20 MIN

INGREDIENTS

1 oignon
1 gousse d'ail
500 g de boeuf haché
thym
sel, poivre
70 g de concassé de
tomate
1 pincée de sucre

PREPARATION

1. Haché l'oignon et l'ail.
2. Dans une poêle, ajouter un peu d'huile et faire revenir le mélange ail, oignon.
3. Une fois bien coloré, ajouter la viande haché et laisser cuire 5 min a feu doux.
4. Remuer et ajouter le concassé de tomate.
5. Mettre une pincée de sucre, le sel, le poivre et le thym selon vos goût.
6. Cuire encore 10 minutes.

NOTES: