



Spaghetti bolognaise

Pour 6 personnes :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
- 1 gros oignon ;
- 4 petites carottes ;
- 1 belle branche de céleri ;
- 2 gousses d'ail ;
- 500 g de viande hachée ;
- 1 grosse boîte de tomates pelées ;
- 1 petite boîte de concentré de tomate (70 g) ;
- 1 feuille de laurier ;
- Quelques branches de thym ;
- 2 grosses pincées de cannelle ;
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcerstershire ;
- Sel et poivre ;
- 500 g de spaghetti (complets pour moi, c'est meilleur et au goût et pour la santé) ;
- Du parmesan, pour servir.

Epluchez l'oignon, l'ail et les carottes. Hachez-les grossièrement, ainsi que le céleri.

Dans un faitout, faites chauffer l'huile d'olive sur feu vif. Faites-y revenir l'oignon et l'ail 3 minutes, puis les carottes et le céleri 5 minutes de plus. Ajoutez la viande hachée et laissez-la dorer quelques minutes en mélangeant régulièrement. Ajoutez les tomates pelées, le concentré de tomate, le laurier, le thym, la cannelle et la sauce Worcerstershire (cette sauce sert à relever un peu votre bolognaise, mais vous pouvez vous en passer). Assaisonnez selon votre convenance. Mélangez bien et laissez mijoter la sauce à très petit feu pendant 2 heures et demi-3 heures.

Faites cuire les spaghetti. Servez-les généreusement recouverts de sauce et de parmesan.

