



Rigatoni sauce bolognaise à la mijoteuse

[RECETTES](#) - [MIJOTEUSE](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4 PORTIONS + 4 TASSES DE SAUCE POUR LA CONGÉLATION

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6H 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 5 tranches de bacon, coupées en petits dés
- 1 c. table d'huile d'olive
- 2 petits oignons jaunes, hachés finement
- 1 tasse de carottes, coupées en petits dés
- 1 tasse de céleri, coupé en petits dés
- 3 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 3 c. table de pâte de tomate
- 2 livres de bœuf haché, mi-maigre
- 1 boîte (796 ml) de tomates broyées
- ½ tasse de sauce tomate
- 1 c. table d'origan séché
- 1 c. table de thym séché
- ½ c. table de basilic séché
- 1 feuille de laurier
- 1 ½ c. thé de sel
- ¾ tasse de lait
- ¼ tasse de vin rouge
- 1 c. thé de flocons de piment ou plus si comme moi, vous aimez la chose piquante
- 450 grammes de rigatoni sec
- Poivre au goût
- Parmesan, râpé
- Persil, haché finement

Préparation

1. Dans un poêlon, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit. Réserver.
2. Dans le même poêlon, faire chauffer l'huile.
3. Faire sauter l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail.
4. Cuire quelques minutes jusqu'à ce que le tout soit bien caramélisé.
5. Ajouter la pâte de tomate et bien enrober les légumes. Cuire une minute en brassant continuellement.
6. Ajouter la viande et faire cuire pendant 5-7 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
7. Déposer le tout dans la mijoteuse.
8. Ajouter les tomates, la sauce tomate, les épices, le sel, le lait et le vin rouge. Bien brasser.
9. Cuire à low pendant 6 h à la mijoteuse.
10. Lorsque la sauce sera prête, faire cuire les rigatonis selon les indications sur la boîte. Égoutter et conserver ½ tasse d'eau de cuisson.
11. Remettre les pâtes dans le chaudron et mettre la moitié de la sauce.
12. Chauffer à feu moyen doux en ajoutant de l'eau de cuisson si nécessaire.
13. Servir avec du parmesan et du persil.
14. Ranger le reste de la sauce pour un futur repas.