



Sauce bolognaise au Shiraz

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [MIJOTEUSE](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Huile d'olive
- 4-5 tranches de bacon coupées en morceaux (je les coupe avec un ciseau = plus rapide)
- 2 oignons coupés en dés
- 1 grosse carotte coupée en dés
- 2 branches de céleri coupées en tranches
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 livres (900 g) de viande hachée (j'ai pris du boeuf)
- 1 tasse de vin rouge (j'ai utilisé du Shiraz, mais n'importe quel cépage fera le boulot, même le Demi-litre du marchand)
- 1 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 1/4 tasse de ketchup ou de pâte de tomate
- 4 tasses de tomates en dés ou 1 canne de 28 onces (j'ai utilisé des tomates italiennes avec la pelure et les graines)
- 1/2 tasse basilic frais (facultatif)
- 2 c. à soupe d'origan frais (facultatif)

Préparation

1. Dans une grande poêle à frire, verser un peu d'huile d'olive et faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter les oignons, l'ail, la carotte et le céleri. Bien mélanger et faire cuire jusqu'à ce que les légumes commencent à devenir tendres. Transférer dans le bol de la mijoteuse.

2. Dans la même poêle, faire cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajouter le vin et porter à ébullition. Bien brasser en grattant au fond de la poêle pour ôter toutes les sucs. Transférer dans la mijoteuse.
3. Ajouter, dans la mijoteuse, le reste des ingrédients sauf les herbes. Résistez à votre envie de saler.
4. Laisser mijoter à low pendant 8 heures.
5. Au moment de servir, ajouter les herbes. Bien mélanger.
6. Pour une version rapide, plutôt que mettre les ingrédients à la mijoteuse, les mettre dans une casserole et faire chauffer à feu-moyen vif jusqu'à presque complète évaporation du liquide.
7. Servir sur des pâtes, saupoudrer d'un peu de parmesan et remerciez-moi! ☐