

BOLOGNAISE

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes
- 850 g de tomates
- 500 g de bœuf ou de veau haché
- 1 c. à c. de sucre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Persil
- Bouquet garni

Eplucher, dégermer et hacher l'ail. Eplucher l'oignon et les carottes; les couper en brunoise.

Faire chauffer l'huile dans un grand wok. Faire revenir l'ail, l'oignon et les carottes à feu doux pendant 5 minutes en remuant.

Augmenter la flamme, puis ajouter la viande hachée. Faire brunir et remuer de façon à ce que la viande ne fasse pas de gros paquets.

Ajouter les tomates préalablement coupées assez grossièrement, le sucre, le bouquet garni et le persil haché. Mélanger l'ensemble.

Laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau des tomates.

