Julie Zyromski

# Sauce bolognaise au four

Portions: environ 5 litres
Préparation: 60 minutes
Cuisson: 4 heures

10 SG



**Ingrédients**

5 branches de céleri
5 grosses carottes
3 oignons jaunes
6 gousses d’ail
30 ml (2 c. à soupe) d’huile d’olive
1,5 kg (2,2 lb) de veau haché
30 ml (2 c. à soupe) de concentré de bouillon de légume ou de boeuf (de type Better Than Bouillon)
500 ml (2 tasses ) de vin rouge
1 boîte (369 ml) de pâte de tomates
2 l (8 tasses) de fond de viande, veau ou volaille
1 bouteille (680 ml) de coulis de tomate
4 branches de romarin frais
4 branches de thym frais
Poivre frais, au goût

**Étapes**

1. Préchauffer le four à 275°F.
2. Hacher finement le céleri, les carottes, les oignons et l’ail.
3. Dans une grosse casserole en fonte émaillée, cuire à feu très doux les légumes dans l’huile d’olive jusqu’à ce que ceux-ci soient très tendres. Cela peut prendre jusqu’à 20-25 minutes.
4. Monter le feu et ajouter le veau et bien écraser la viande à l’aide d’une fourchette ou même d’un fouet pour éviter les gros morceaux.
5. Une fois la viande complètement cuite, ajouter le concentré de bouillon et bien mélanger avant de d’ajouter le vin rouge.
6. Laissez réduire de moitié, puis ajouter la pâte de tomate.
7. Une fois celle-ci bien mélangée, ajouter tous les autres ingrédients.
8. Mélanger, couvrir et cuire au four un minimum de 3 heures, jusqu’à 6 heures de temps! Si vous la laisser plus de 3 heures, ajouter une tasse de bouillon.
9. Poivrer au moment de servir.