



# Les Pâtes à la Bolognaise façon Tony

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h

## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 800g de spaghettis
- 400g de chair à saucisses
- 400g de viande hachée de bœuf
- Concentré de tomates
- 1 tomate concassée
- 1/2 litre de vin rouge
- 25cl d'eau
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères d'huile d'olive
- Thym, laurier
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

Emincez les oignons.  
 Dans un faitout, faites revenir les oignons dans l'huile d'olive.  
 Ajoutez-y la chair à saucisses, continuez la cuisson pendant 5 minutes, puis incorporez la viande hachée. Ajoutez-y la tomate concassée et l'ail. Diluez le concentré de tomates dans l'eau et ajoutez-le à la préparation. Puis ajoutez le demi-litre de vin, le laurier, le thym. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant 1 demi-heure ou jusqu'à réduction de la sauce (si la sauce est trop liquide, ajoutez-y un peu de farine ou du roux).  
 Faites cuire les spaghettis al dente (8 minutes).  
 Servez les pâtes nappées de la sauce bolognaise et dégustez-les lors d'une soirée romantique devant le film La Belle et le Clochard !



DISPONIBLE POUR LA TÈRE LOIS EN BEL RAY, LE 1ER FÉVRIER 2012