

# SAUSE BOLOGNAISE DALLA GRIGLIA

Donne env. 8 portions

1 oignon, émincé  
2 gousses d'ail, émincé  
200 g de carottes, en petits dés  
200 g de céleri-rave en petits dés  
2 cs d'huile  
700 g de viande hachée mixtes  
(Vegi: ztofu écrasé / lentilles brunes)  
75 g de concentré de tomates  
un peu de jus d'orange  
1 feuille de laurier  
4 brins de thym (ou romarin, origan ecc.)  
800 g de tomates pelées  
2 dl de vin rouge ou blanc  
1,5 dl de bouillon  
2 cs de vinaigre balsamique  
fromage parmesan à goûter

également

1 poêle à griller appropriée et profonde  
ou four néerlandais

500 g de pâtes  
(Spaghetti, linguine, penne)  
cuisiner selon les instructions

Faites chauffer l'huile dans la poêle à griller / le four hollandais, faites-y frire la viande. Faites revenir brièvement l'oignon, l'ail et les légumes. Ajouter la purée de tomates, et faire frire brièvement.

Ajouter le thym et le laurier, saler et poivrer.

Déglacer avec des tomates et du jus d'orange et faire bouillir un peu. Ajoutez ensuite du vin rouge et laissez réduire davantage.

Ajouter le bouillon et faire mijoter la sauce à feu moyen pendant environ 1 heure, en remuant de temps en temps.

Assaisonnez selon votre goût avec du vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

## NOTE

Au lieu de la viande hachée, utilisez des lentilles, du tofu ou de la viande hachée végétarienne. Au lieu de vin, utilisez simplement un bouillon de 3,5 dl