

Spaghettis bolognaise maison

Régressives et gourmandes, on ne se lasse jamais des spaghettis à la sauce bolognaise... Cuisinez-les en suivant à la lettre cette recette ! Idée proposée par Geneviève !

Portions : 6 Pers.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

400 g de spaghettis

150 g de viande de boeuf hachée

800 g de tomates pelées

2 oignons

2 gousses d'ail

2 branches de thym

1 feuille de laurier

1 c. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre au goût



Épluchez et émincez finement les oignons et l'ail.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu vif.

Quand l'huile d'olive est bien chaude, déposez les oignons et l'ail émincés dans la poêle et faites-les revenir pendant 3 min, en les remuant bien, jusqu'à ce que les oignons soient bien translucides.

Ajoutez-y ensuite la viande de boeuf hachée, puis poursuivez la cuisson pendant 3 à 4 min, en ne cessant de mélanger, jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rosée.

Incorporez les tomates pelées, les branches de thym et la feuille de laurier. Salez et poivrez selon vos goûts, mélangez, puis baissez le feu à feu doux et laissez mijoter pendant 10 min environ, en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, portez à ébullition un grand volume d'eau salée dans une casserole sur feu vif.

Dès l'ébullition, plongez les spaghettis dans l'eau bouillante et laissez-les cuire en suivant les instructions du paquet ou jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Lorsque les spaghettis sont cuits, égouttez-les dans une passoire et réservez-les au chaud.

Quand la sauce bolognaise est prête, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre, si nécessaire, puis servez-la de suite nappée sur les spaghettis déposés dans les assiettes.

Dégustez aussitôt ces spaghettis à la bolognaise.