

# Sauce bolognaise maison 1

## Ingrédients

Nombre de personnes 2

250 g de viande hachée

1 oignon

1 carotte

5 tomates

5 g de beurre

Origan

Poivre

Sel



## Préparation

Faire revenir la viande hachée dans une poêle avec un peu de beurre.

Couper l'oignon en petits dés et les faire également revenir avec la viande.

Couper les tomates et la carotte en cubes.

Les intégrer à la viande et à l'oignon, mélanger.

Laisser mijoter environ 10 min pour que le jus des tomates réduise.

Ajouter 3 pincées d'origan, sel et poivre, mélanger.

Une recette facile trouvée sur marmiton  
suggestion:

y intégrer plus ou moins d'épice, et 10 filaments infusés 1/2h dans un fond de verre d'eau,  
5min avant de servir.

[une autre recette de bolognaise, recette 26](#)