

La sauce Bolognaise de mère grand

Comme tout le monde le sait, j'ai eu deux belles mère italiennes donc, j'ai une certaine idée de la sauce bolognaise qui nécessite 7 heures de cuisson. J'ai trouvé sur internet celle qui s'en rapproche le plus, ce qui m'évite un fastidieux rédactionnel



[télé-charger la recette](#)

Contact

- Menu régälade
- Menu public
- Aïoli
- Bouillabaisse
- Bouffefs
- Bourguignon (blanc)
- brasoucade
- Calmars farcis
- Charcuterie
- Choukchouka
- Cocas
- Confiture de vieux garçon
- Couscous
- Frita
- Galette aux grattons
- Gâteau de riz
- Gâteau de semoule
- Huile pimentée
- Kébab
- Loubia
- Makrouds
- Méchoui
- Mesmen
- Mouna de Pâques
- Paella
- Paté en croute
- Pistou
- Salade Juive
- Tagine poulet/figues



Les ingrédients

- 2 kilos de jarret de boeuf (gîte) bien mûré, avec le ou les os à moelle
- 2 belles carottes
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 1 feuille verte de poireau
- 1 gousse d'ail
- 1 clou de girofle
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 4 feuilles de sauge
- 25 cl de vin blanc sec
- 2 boîtes 4/4 de tomates entières pelées
- De l'huile d'olive
- Sel, poivre.

La Cuisson

Désossez la viande. Ne la hachez pas, misère. Coupez-la seulement en petits dés de 2 cm avec un couteau. Après 7 heures de cuisson, vous n'allez de toute façon plus retrouver les morceaux. Épluchez les carottes, taillez-les en petits dés. Faites de même avec le céleri effilé, et l'oignon pelé. Épluchez aussi la gousse d'ail, mais laissez-la entière. Faites un bouquet garni en enfermant le thym, le laurier et la sauge dans le vert de poireau, glissez le clou de girofle à l'intérieur. Ouvrez les boîtes de tomates et plongez-y avec précaution le pied du mixeur plongeant pour les réduire en coulis. En saison vous pourrez prendre des tomates fraîches, mais en ce moment, il vaut mieux éviter, sauf si vous habitez au Maroc ou dans l'hémisphère sud.

Voilà, tout est prêt. Allumez votre four à 110°C.

Chauffez de l'huile d'olive dans la cocotte en fonte et quand elle est bien chaude, faites-y revenir la viande à feu vif, en plusieurs fournées, jusqu'à légère coloration. Réservez-la au fur et à mesure sur une assiette.

Remplacez-la dans la cocotte par les oignons, les carottes, le céleri, et l'ail. remuez tout ça et faites suer, comme on dit. Ça doit frichtouiller, avec un joli bruit bien agréable, mais pas brûler, attention, ne mettez pas le feu trop fort. Quand ces légumes sont un peu confits, remettez la viande dans la cocotte ainsi que le jus qu'elle a rendu. Ajoutez le vin blanc, les tomates, le bouquet garni, sel, poivre, et... et ... n'oubliez pas les os à moelle !!!!!

Attendez la reprise de l'ébullition, puis couvrez la cocotte et mettez-la dans le four. Oubliez-la pendant 7 heures. Mettez le réveil. N'ayez crainte, si vous avez respecté les quantités et la température du four, ça ne va pas brûler. Ça va bouilloter tout doucement, se défaire, se recombiner, se corsier, se réduire, confire, se velouter, et sentir très bon dans la cuisine.

Au bout des 7 heures. Vous sortez votre cocotte du four, vous l'ouvrez, vous allez à la pêche aux os à moelle qui se sont vidés de leur contenu (attendez qu'ils refroidissent avant de les donner au chien), vous retirez le bouquet garni, vous mélangez, et là... Vous aurez tout de suite une envie irrésistible de faire cuire des pâtes !!!!