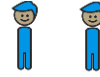


# Pâtes bolognaise

(pour 2 personnes)



## Ustensiles

	1 <b>couteau</b>
	1 <b>planche</b> à <b>découper</b>
	1 <b>cuillère</b> en <b>bois</b>
	1 <b>casserole</b>
	1 <b>poêle</b>
	1 <b>passoire</b>

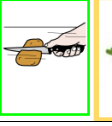
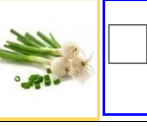
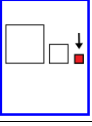
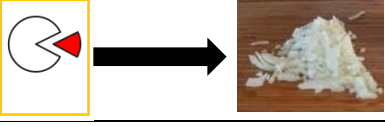
## Ingrédients (pour 2 personnes)

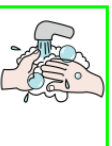
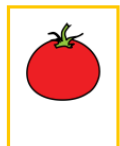


	200g de bœuf <b>haché</b>
	200g de <b>pâtes spaghetti</b>
	2 <b>tomates fraîches</b>
	2 <b>oignons blancs</b>
	100g de <b>sauce tomate</b>
	20g de <b>gruyère râpé</b>
	20g de <b>parmesan râpé</b>
	2 <b>pincées</b> de sel
	2 <b>litres</b> d'eau
	2 <b>cuillères</b> à <b>soupe</b> d' <b>huile</b> d' <b>olive</b>
	2 <b>pincées</b> d' <b>herbes</b> de <b>Provence</b>

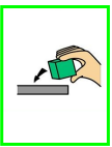




## Déroulement de la préparation

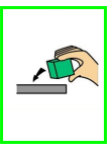


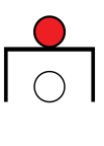

1			
<p>Eplucher les oignons.</p>			

2					
<p>Couper les oignons en petits morceaux.</p>					

3			
<p>Laver les tomates.</p>			

4				
<p>Couper les tomates en morceaux.</p>				

5						
<p>Mettre les cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.</p>						

6						
<p>Mettre la poêle à chauffer sur les plaques de cuisson.</p>						

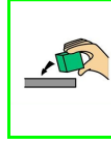


7					
<p>Mettre les morceaux d'oignon et de tomate dans la poêle.</p>					




8			
<p>Mélanger avec une cuillère en bois pendant 10 minutes.</p>			

9			
<p>Mettre le bœuf haché dans la poêle.</p>			

10			
<p>Mélanger avec une cuillère en bois pendant 10 minutes.</p>			

11			
<p>Verser la sauce tomate dans la poêle.</p>			

12			
<p>Verser les herbes de Provence dans la poêle.</p>			

13			
<p>Mélanger avec une cuillère en bois pendant 5 minutes.</p>			

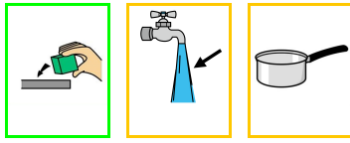
14			
<p>Mettre un couvercle sur la poêle.</p>			

15



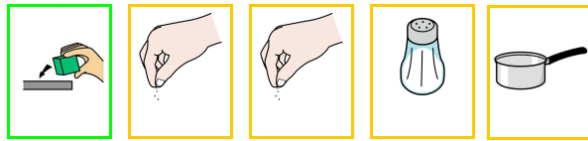
Eteindre la plaque de cuisson.

16



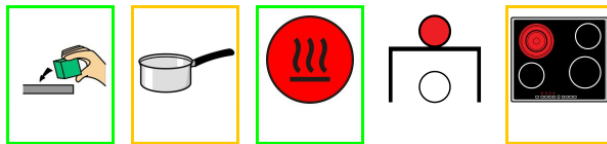
Verser de l'eau dans une casserole.

17



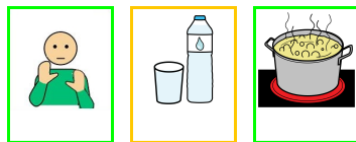
Mettre deux pincées de sel dans la casserole.

18



Mettre la casserole à chauffer sur les plaques.

19



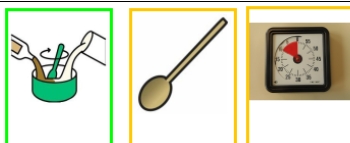
Attendre que l'eau bout.

20

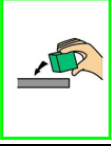




Verser les pâtes spaghetti dans la casserole.

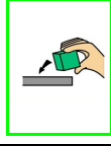
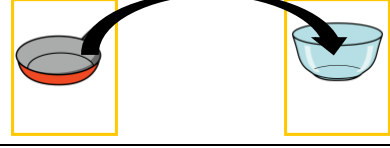
21



Mélanger avec une cuillère en bois pendant 10 minutes.

22			
<p>Egoutter les pâtes spaghetti dans une passoire.</p>			



23			
<p>Verser la préparation sur les pâtes spaghetti dans le saladier.</p>			



24			
<p>Mélanger avec une cuillère en bois.</p>			



C'est prêt ! 



Bon appétit!