



Surprenante sauce bolognaise (recette en mijoteuse)

Préparation : 30 minutes

Pour 8 personnes :

- 600 g de porc hâché
- 450 g de veau hâché
- 250 de jambon cru
- 2 fines tiges de céleri (80g)
- 4 échalotes
- 2 carottes moyennes (100g)
- 5 gousses d'ail
- 200 ml de vin rouge
- 500 ml de bouillon de volaille
- 440 g de concentré de tomate
- le zeste d'un citron bio
- 1 càs de sucre
- 2 càs de worcestershire sauce
- 4 feuilles de sauge
- 3 brins de romarin
- 3 càs d'huile d'olive

Emincer les échalotes. Râper les carottes et le céleri.

Dans un robot, mixer au couteau le jambon cru avec l'ail.

Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Ajouter l'huile d'olive et faire revenir les échalotes pendant deux minutes. Ajouter les carottes et le céleri râpés et faire suer 3 minutes. Transférer dans la mijoteuse.

Faire revenir le jambon cru hâché + ail. Transférer dans la mijoteuse.

Faire revenir le porc et le veau hâchés. Ajouter le vin rouge, le sucre, le zeste de citron et la sauce worcester'. Au premier bouillonnement, transférer dans la mijoteuse.

Délayer le concentré de tomate avec une partie du bouillon et ajouter aux autres ingrédients.

Faire mijoter la préparation sur «Low» pendant 6 heures.