

# RAGÙ BOLOGNAISE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 8 personnes

Préparation 30 min

Cuisson 5 à 6h

Repos une nuit

## *INGRÉDIENTS*

- 2 carottes • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 2 petites branches de céleri • 2 càs d'huile d'olive
- 30 g de beurre • 500 g de bœuf haché • 200 g de foies de volaille (facultatif) • 200 ml de vin rouge
- 150 ml de lait • 700 ml de bouillon de viande • 150 g de pancetta ou de lardons
- 140 g de double concentré de tomate • 2 càc de sucre • un peu de persil plat haché • sel, poivre

Pour servir : tagliatelles et parmesan frais

## *RÉALISATION*

Peler et dégermer l'ail. Peler l'oignon et l'émincer finement.

Dans une large sauteuse, mettre un peu d'huile d'olive, ajouter l'oignon et l'ail haché.

Couper finement les branches de céleri. Le hacher au couteau. L'ajouter dans la sauteuse.

Perler els carottes, les couper en rondelles puis en tout petits cubes. Les ajouter également.

Ajouter le beurre, laisser mijoter en remuant quelques minutes.

Ajouter la viande hachée, en séparant bien les paquets. Verser le vin rouge, puis le double concentré de tomates.

Verser le bouillon. Le mélange est très liquide, c'est normal et il va cuire très longtemps.

Verser le sucre, laisser cuire 20 minutes.

Hacher les foies de volaille. Verser dans la sauteuse, avec un peu de persil haché.

Couper la pancetta en morceaux, la faire griller un peu à sec dans une poêle (même chose si vous utilisez des lardons). Ajouter dans la sauce.

Laisser mijoter 5 à 6h sur feu doux à couvert. Saler et poivrer.

Si la sauce devient trop épaisse en cours de route, ajouter un verre d'eau.

Ce ragoût est encore meilleur préparé la veille et réchauffé le lendemain en ayant rajouté un peu d'eau.