

SPAGHETTIS BOLOGNAISES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

j'ai juste remplacé le céleri par des poireaux

Ingrédients :

- 100 g carottes
- 100 g de céleri-rave-poireau
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 4 c à s d'huile d'olive
- 500 g de boeuf haché
- 150 g de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre
- 400 g de spaghettis
- 500 g de coulis de tomate

Préparation:

- Mettre 100 g de carottes coupées en petits morceaux, 100 g de poireau coupé en petits morceaux, 1 oignon jaune coupé en quatre et 2 gousses d'ail dans le bol.
- Mélanger 5 secondes à vitesse 5.
- Racler ensuite les parois du bol avec la spatule
- Ajouter 4 c à s d'huile d'olive dans le bol
- cuire 7 minutes à 100°C vitesse cuillère
- Ajouter 500 g de boeuf haché, 150 g de vin blanc, 1 cube de bouillon de légumes, 2 pincées de sel (à ajuster en fonction des goûts) et 1 pincée de poivre (à ajuster en fonction des goûts) dans le bol.
- Chauffer 15 minute à 80°C vitesse cuillère
- Ajouter 400 g de spaghettis dans une casserole.
- Cuire les spaghettis.
- Ajouter 500 g de coulis de tomates dans le bol
- cuire 30 minutes à 90°C vitesse 1
- Égoutter les spaghettis verser dans un plat creux et napper de sauce