

## *Sauce pour bolognaise en conserve*

### *Pour 3 pots de 500 ml*

*1.2 kg de tomate (Roma)*

*3 branches de céleris (sans les feuilles)*

*3 carottes*

*1 oignon*

*1 verre de vin blanc*

*2-3 feuilles de laurier*

Lavez les légumes, épluchez l'oignon et les carottes et coupez-les finement, coupez également le céleri en tranches fines. Versez le tout dans une grande sauteuse ou un wok et faites les revenir à feu vif dans un peu d'huile d'olive.

Coupez les tomates et morceaux et ajoutez-les dans la sauteuse, versez le verre de vin blanc, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 1 heure.

Mixez les légumes, ajoutez les feuilles de laurier et laissez encore mijoter à feu moyen pendant 30 minutes

En attendant stérilisez les pots et les couvercles au four à 150°C pendant 10 minutes et ébouillantez les rondelles. Laissez refroidir avant de mettre les rondelles en place.

Versez la sauce dans les pots et refermez-les immédiatement.

Placez un torchon au fond d'une grande cocotte, déposez vos pots dessus et séparez-les avec des torchons. Remplissez la cocotte d'eau de façon à largement recouvrir les pots et portez à ébullition. Laissez les pots dans cette eau bouillante pendant 1 heure puis coupez le feu et laissez refroidir l'eau avant de sortir les pots.