

Spaghettis bolognaise à ma façon

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de spaghettis	2 Cuil à soupe de concentré de tomates
450 g de boeuf haché	1 oignon
1 brique de coulis de tomates	1 pincée de Thym
1/2 brique d'eau	1 pincée de Laurier concassé
1 cuil à soupe d'huile d'olive	Sel & poivre

Préparation :

Dans une cocotte faire revenir l'oignon émincé dans 1 cuil à soupe d'huile d'olive, verser la brique de coulis de tomates,

Ajouter le thym et le laurier

Ajouter le concentré de tomates, puis la demi brique d'eau (utiliser la brique de coulis de tomates)

Ajouter la viande hachée et laisser mijoter 20 min.

Saler, poivrer.

Dans une grande casserole, faire cuire les pâtes comme indiquer sur le paquet.

Une fois cuite vous reste plus qu'à passer à table

Soit vous mélangez les pâtes avec la sauce,
soit vous faites comme je l'ai fait, les pâtes
dans l'assiette et la sauce sur les pâtes.

Vous pouvez mettre un peu d'emmental râpé sur les pâtes

Bon appétit à toutes & tous !!