

Panini Bolognaise

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 5 min

Ingrédients pour 2 paninis :

- 2 pains à panini
- 200 gr de boeuf haché
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 4 cuil à soupe de sauce aux tomates
- 2 cuil à café d'huile d'olive
- Emmental râpé
- Sel / Poivre

Préparation :

Faites chauffer l'huile dans une poêle.

Emincer finement l'oignon et faites-le blondir dans la poêle.

Ajouter le boeuf sur feu vif jusqu'à complète évaporation du jus de cuisson et remuez très régulièrement avec une cuillère en bois afin d'éviter à la viande ne colle

Ajouter la sauce tomate et laissez mijoter à feu doux 15 à 20 min.

Saler et poivrer et bien mélanger. Laisser refroidir un peu et ajouter l'emmental râpé dans la viande hachée et bien mélanger

Ouvrir les pains en deux et ajoutez la garniture ainsi que l'emmental râpé

Refermer les paninis et faire cuire les paninis 5 min en surveillant la coloration des pains.

Recettes de Caline

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!