

# Semoule à la bolognaise

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 15 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 2 sachets cuisson de semoule
  - ✓ 1 oignon
  - ✓ 350 g de viande hachée
  - ✓ 200 g de coulis de tomates
- ✓ 2 cuil à soupe de concentré de tomates
  - ✓ 1/2 verre d'eau
  - ✓ 1 pincée de thym
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Fromage râpé (ou parmesan)

## Préparation : *Recettes de Celine*

Émincez finement l'oignon.

Faites-le revenir sans une cocotte dans 1 cuil à soupe d'huile d'olive

Ajoutez la viande hachée et laissez cuire 10 minutes en mélangeant régulièrement.

Ajoutez le coulis de tomates, le concentré de tomates, l'eau et le thym, et faites mijoter le tout pendant 15 min à feu doux.

Salez, poivrez.

Faites cuire la semoule comme indiqué sur le paquet.  
Egouttez-le bien.

Versez-la dans un plat, versez dessus la seconde cuil à soupe d'huile d'olive puis l'égrainer à la fourchette.

Dressez chaque assiette et parsemez d'un peu de fromage râpé

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**