

Sauce Bolognaise Maison

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 40 min

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	1.2 kg
- TOMATES PELEES	1.2 kg
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250 g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	2 gros
- CAROTTE(S)	4
- CELERI	3 branches
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- VIN ROUGE	20 cl
- CONCENTRE DE TOMATES	1 grande boite
- BEURRE	75 g
- PERSIL	
- THYM	
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincée
- BOUILLON DE LEGUME	2 cubes
- SEL	
- POIVRE	
- TABASCO	qq. gouttes



Recette:

- Coupez les carottes en petits dés, les champignons en lamelles, le céleri en petits morceaux et les oignons en petits dés.
- Coupez le poivron en petits dés également.
- Faites chauffer le beurre dans une grande marmite
- Ajoutez les oignons; lorsque ceux-ci sont devenus transparents, ajoutez les carottes, les champignons, le poivron et le céleri; laissez cuire quelques minutes
- Pendant ce temps, faites cuire le filet américain dans une poêle avec un peu de beurre
- Lorsque les légumes sont un peu étuvés, ajoutez les tomates pelées, le concentré de tomates et le vin rouge.
- Assaisonnez de sel, poivre, ail et le piment; ajoutez les herbes et les cubes de bouillon.
- Laissez mijoter environ 1 heure.
- Lorsque le filet américain est cuit, ajoutez-le à la sauce petit à petit en mélangeant
- Laissez encore mijoter 15 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.