PL-41

Spaghetti Bolognèse (sauce Maison)

Pour 2 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPAGHETTI	300 à 400 g
- GRUYERE RAPE	250 g
- PILI-PILI	
- FILET AMERICAIN	250 g
- TOMATES PELEES	250 g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	qq.
- OIGNON(S)	1 gros
- CAROTTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1 ou 2
- VIN ROUGE	7.5 cl
- CONCENTRE DE TOMATES	1/2 boite
- BEURRE	75 g
- FINES HERBES	
- SEL	
- POIVRE	
- TABASCO	qq. gouttes
- NOIX DE MUSCADE	
- CELERI	1 petite branche
- CUBE(S) DE BOUILLON	1/2 d'épices (pâtes)
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1

Remarque:

Voir sauce bolognèse maison : voir DI-11