

Sauce bolognaise au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 4	Astuces : 14	

Ingrédients

500g viande hachée
25g d'huile
1 gobelet d'eau
1 boîte de concentré de tomates
1 boîte de tomates pelées
1 cuillère à soupe bombée sucre
1 oignon
1 gousse d'ail
Sel et poivre

Etapas

Â»

Peler l'ail et l'oignon et les mettre dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et programmer 6 minutes en fonction sens inverse vitesse mijotage.

Â»

Ajouter ensuite la viande hachée et programmer 8 minutes en fonction sens inverse à la vitesse mijotage à 100°C.

Â»

Ajouter ensuite la boîte de tomates pelées, le concentré de tomates, le sucre, le sel et le poivre avec un gobelet d'eau. Programmer 30 minutes à 90° en fonction sens inverse vitesse mijotage.