

Sauce Bolognaise au thym, émulsionnée à l'huile d'olives et parmesan

INGREDIENTS

- 200 g de viande de bœuf hachée
- 400 g de tomates concassées
- 70 g de concentré de tomates
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 belles branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 15 cl d'huile d'olives + 5 cl pour faire revenir la viande
- 60 g de parmesan
- sucre, sel, poivre

Dans une soucoupe, mélanger le parmesan râpé avec 15 cl d'huile d'olives et une branche de thym effeuillée. Réserver.

Dans une sauteuse, faire revenir le bœuf à feu vif dans l'huile d'olives restante.

Ajouter l'oignon et faire revenir.

Ajouter l'ail et l'autre branche de thym effeuillée. Faire revenir à nouveau.

Ajouter les tomates concassées, le concentré de tomates, la feuille de laurier émiettee et environ 15 cl d'eau.

Bien mélanger. Ajouter une bonne pincée de sucre en poudre, un peu de sel et de poivre.

Laisser cuire environ 10 mn à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit réduite un peu.

Sortir du feu. Incorporer dans la sauce avec un fouet, le mélange huile d'olives, parmesan, thym, jusqu'à ce que cela prenne un aspect bien homogène.

Rectifier l'assaisonnement. **Servir immédiatement sans réchauffer.**

Attention : si vous préparez la sauce à l'avance, ne mélangez pas l'appareil parmesan dedans ! réchauffer la bolognaise nature et incorporer l'appareil juste avant de servir.

Vous pouvez aussi rajouter à l'appareil parmesan, des olives noires hachées grossièrement, du basilic ou des câpres.