

Farfalles à la bolognaise

4 pers 08 mn

Les **ingrédients**

- 100 g de carottes
- 100 g de céleri-rave
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 500 g de bœuf haché
- 150 g de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes
- 300 g de farfalles
- 500 g de coulis de tomates
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Mettre les carottes, le céleri rave coupé en petits dés, ainsi que votre oignon épluché et coupé en 4 et vos gousses d'ail pelées dans le bol. Mixer.
Racler les bords à l'aide de la spatule.

Etape 2

Ajouter 4 c à soupe d'huile d'olive. Faire rissoler 7 min.
Ajouter le bœuf haché, le vin blanc, le cube de bouillon de légumes. Saler, poivrer. Faire cuire 15 min.

Etape 3

Pendant ce temps là faire cuire vos pâtes dans une casserole d'eau bouillante, en respectant le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
Ajouter le coulis de tomates et laisser cuire 30 min.

Etape 4

Égoutter les farfalles et les verser dans un plat, puis les napper de sauce bolonaise. Mélanger et servir.