

# Spaghetti sauce bolognaise dans la mijoteuse

- Une sauce à spaghetti bolognaise très facile à faire dans la mijoteuse!



## Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 oignons coupés finement
- 2 lb (907 g) de viande hachée
- 1 tasse (250 ml) de vin rouge
- 3 tasses et demie (875 ml) de tomates en dés
- 4 cuillères à soupe de **pâtes de tomates**
- 2 cuillères à thé de **sauce Worcestershire**
- 3 cuillères à thé d'origan séché
- 2 cuillères à thé de thym séché
- 3 feuilles de laurier
- 2 cuillères à thé de flocon de poivre de cayenne
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre

## Préparation :

1. Dans une casserole, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen élevé. Ajoutez les oignons et l'ail et faites revenir pendant quelques minutes. Transférer dans la mijoteuse.
2. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile dans la même casserole et faites cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit brunie. Transférer dans la mijoteuse.

3. Ajoutez le vin dans la casserole et faites mijoter quelques minutes en décollant les morceaux de viande collés sur les côtés. Ajouter dans la mijoteuse.
4. Ajouter tous les autres ingrédients dans la mijoteuse.
5. Faites cuire à LOW pendant 6 heures.
6. Retirer les feuilles de laurier.
7. Servir avec des pâtes spaghetti al dente et un peu de parmesan.

“ *Tout simplement la recette de sauce à spaghetti bolognaise la plus facile à faire dans la mijoteuse. Très savoureuse!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

