



## Sauce Bolognese

1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 ½ tasse d'oignon jaune coupé en dés  
½ tasse de carottes en dés  
½ tasse de céleri en dés  
1 livre de boeuf haché de  
½ livre de porc haché  
4 onces de pancetta en dés  
2 gousses d'ail émincées  
2 cuillères à soupe de pâte de tomate  
1/2 tasse de vin rouge sec  
28 oz de tomates San Marzano broyées, en purée  
1/2 tasse d'eau  
1/2 tasse de persil italien, divisé  
1/4 tasse de crème épaisse  
1 pincer la noix de muscade moulue (au goût, en option)  
sel casher et poivre noir fraîchement moulu  
tagliatelles cuites, pappardelle ou vos pâtes préférées, pour servir.

### Instructions

Faites chauffer l'huile d'olive dans l'instant pot en mode SAUTE HIGH. Ajoutez les oignons, les carottes et le céleri et faites cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent et dorent légèrement, environ 8 à 10 minutes.

Ajoutez du bœuf haché, le porc et de la pancetta à l'Instant Pot avec 1 c. à thé de sel kasher et 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu. Faites sauter les viandes avec une cuillère jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que la plupart des jus se soient évaporés.

Ajouter l'ail et la pâte de tomates dans le Instant Pot et cuire pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'ils soient parfumés. Déglacer avec le vin rouge, en grattant les morceaux bruns du fond. Laisser mijoter pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que la majeure partie du vin soit évaporée.

Incorporer les tomates concassées dans la purée, l'eau et 1/4 tasse de persil haché, ne pas mélanger, juste laisser sur le dessus. Placez le couvercle, scellez et réglez l'appareil sur MANUAL/PRESSURE COOK, HIGH (haute pression) pendant 20 minutes.

Relâchez rapidement la pression et soulevez soigneusement le couvercle lorsque le flotteur tombe. Réglez le Instant Pot sur le réglage de SAUTÉ à la chaleur la plus basse et faites-le bouillonner. Laissez mijoter à découvert pendant 5 à 10 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaississe à la consistance désirée.

Incorporer la crème épaisse, 1/4 tasse de persil haché et la noix de muscade moulue (le cas échéant). Assaisonner au goût avec du sel et du poivre.

Servir sur des pâtes cuites avec beaucoup de fromage fraîchement râpé et une pincée de persil, si désiré.

Adapter de la recette : <https://stripedspatula.com/bolognese-sauce-recipe-instant-pot/>