

Bolognaise de bœuf aux aubergines

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

25 min

Personnes

4

Ingrédients

800g de steak de bœuf
3 aubergines
1 carotte coupée en dés
1 boîte de tomates pelées
1 piment végétarien
2 gousses d'ail
2 branches d'oignons pays
2 c. à soupe d'huile
1 feuille de bois d'inde
1 pincée de thym
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de clous de girofle en poudre
1 cuillère à soupe de parmesan
200 g de spaghettis

Préparation

Mixer l'oignon pays, l'ail, le persil et le thym.
Couper les aubergines en cubes.
Hacher le piment végétarien.
Faire revenir tous les ingrédients dans l'huile chaude.
Saler et poivrer.
Laisser mijoter 5 minutes.
Ajouter de l'eau et le jus des tomates en boîte.
Laisser mijoter 40 minutes environ.
Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée.
Egoutter et ajouter de l'huile d'olive.
Servir avec des spaghettis et saupoudrer de parmesan.

Environ

3,15€
PAR PERSONNE



Bonne dégustation !