

# Spaghetti Bolognese

Kaz Erdos

# Description de la Recette

C'est une recette de Bologna, Italie. C'est une sauce crémeuse sur les spaghetti. Il y a du bœuf moulu dans la sauce, et aussi des tomates écrasées. J'adore ce repas, et c'est la première fois que je la cuisine.



# Liste D'ingrédients et Quantités

- 1 cuillerée à soupe huile d'olive
- Cent treize grammes (4 oz en Anglais) de bacon ou pancetta, couper
- Une tasse et demie oignons jaune émincé.
- Trois quarts de tasse carottes coupé
- 1 cuillerée à soupe ail haché
- 1 cuillerée à café sel
- $\frac{1}{2}$  cuillerée à café poivre noir
- **Un livre spaghetti**
- Deux cuillerées à sucre
- Un quart d'une tasse crème fraîche épaisse
- $\frac{1}{2}$  cuillerée à café cannelle sec
- $\frac{1}{2}$  cuillerée à café muscade moulu
- **Quatre cent cinquante quatre grammes (un livre) bœuf ou veau, moulu**
- Deux cuillerée à soupe concentré de tomate
- Deux bidons de tomates écrasés avec leur jus.
- **Un bidon de sauce tomate**
- Un tasse bouillon de poulet
- Deux cuillerée à soupe beurre non salé
- Une tasse vin rouge

# Le Procès avant la Cuisson

Je suis allé au supermarché.

J'ai acheté les ingrédients pour ma recette.

J'ai pris ma voiture!



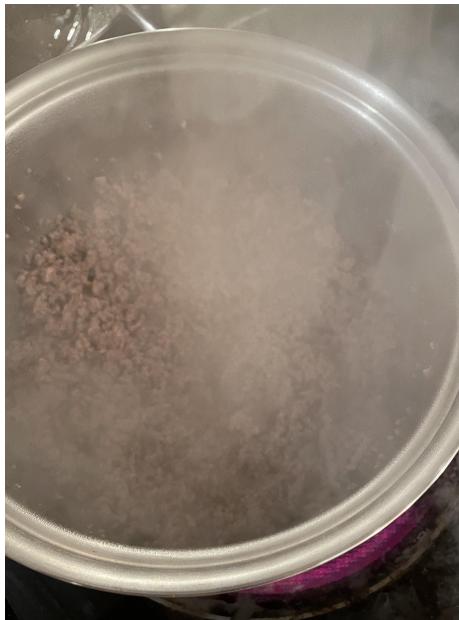
Panier du marché :)

# Le Phase du Cuisson

Première, j'ai fait dorer le bœuf dans une casserole.

Puis, j'ai fait dorer les légumes: les oignons et les carottes avec l'ail haché, tous dans l'huile d'olive

J'ai combiné les ingrédients dans la casserole.



# Bacon!

La veille, J'ai fait bacon! J'ai mangé ce bacon pour mon petit déjeuner le jour d'après.

Pour la recette j'ai coupé le bacon avant j'ai mis leu.

Ignore le poil, s'il vous plait.



# Le Phase du Cuisson

Après les légumes ont été cuit, J'ai mis les épices dans la casserole: Ils ont été origan, thym, persil, cannelle, muscade, et basilic.



# Le Phase du Cuisson

J'ai fait la sauce maintenant! J'ai mis les tomates écrasées avec leur jus et la sauce tomate. Aussi j'ai mis les bacon et bouillon de poulet, et j'ai mélangé!



# Le Phase du Cuisson

J'ai laissé la sauce mitonner pour un heur.

J'ai fait mes devoir pendant le temps. (Je plaisante !)



# Le Phase du Cuisson

La sauce Bolognese est très crémeuse, donc maintenant j'ai mis la crème fraîche épaisse et beurre, ainsi que sucre.



# Le Phase du Cuisson

Après deux minutes, la sauce a fini!  
Maintenant J'ai fait bouillir eau dans une  
casserole et j'ai fait des spaghetti.



# Voilà!

Enfin! Le plat est fini! J'ai servi le repas,  
et ma famille a mangé.

Bon appétit!

