

# Sauce

- [Bolognese maison](#)

# Bolognaise maison

## Composition

Ingrédients	Assaisonnement
500g de viande hachée 3~4 tomates 1/2~1 oignon Concentré de tomates	Origan Herbes de provence

## Étapes

1. Couper tomates, oignon, ail et faire revenir dans le wok avec de l'huile.
2. Cuire la viande au beurre avec sel, poivre.
3. Quand le mélange de tomate commence à faire de la sauce, ajouter le concentré, un bouillon de poule et les herbes.
  1. Ajouter de l'eau si pas assez liquide et sucre si trop acide et maggi si pas assez salé.
5. Mettre un peu d'eau des pates pour liquidifier la sauce.
6. Mélanger le tout un peu avant de mélanger avec les pates.