

Bolognaise aux champignons

Ingrédients

- 20g de cèpes séchées
- 1 oignon, émincée
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, hachées
- 2 carottes, coupées en rondelles
- 1 tige de céleri branche, coupée en tronçons
- 50g de cerneaux de noix, grossièrement hachés
- 200g de chanterelles, lavées et hachés
- 200g de champignons de Paris, lavés et hachés
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 20 cl de vin rouge
- 500g de coulis de tomate
- 1 c. à c. d'origan séché



Préparation

1. Rincez bien les cèpes séchées et les recouvrir d'eau. Les faire tremper pendant env. 45 min., bien les égoutter et récupérer le jus. Hachez menu les cèpes et réserver.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et étuvez l'oignon, l'ail, les carottes et le céleri pendant 5 min.
3. Ajoutez les noix, les champignons frais et séchés et poursuivre la cuisson pendant 5 min.
4. Ajoutez le concentré de tomates et faire revenir. Déglacez avec le vin rouge et laisser réduire entièrement.
5. Ajoutez le jus des champignons, le coulis de tomates et l'origan, assaisonner.
6. Portez la sauce à ébullition, puis baissez le feu et couvrir pour laisser mijoter 45 min. en remuant de temps en temps.