

## Spaghettis bolognaise classiques au Brugge Vieux et aux boulettes

### Ingredientien:

- 1 échalote
- 1 gousse de l'ail
- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 paquet basilic
- 1 paquet thym
- 400g pulpe de tomates
- 200g spaghettis bio
- 300g haché mélangé
- 1 sachet bruschetta rosso
- Brugge Vieux au goût
- huile d'olive
- 1 feuille laurier séché
- sel
- poivre noir

### Préparation:

1. Pelez l'échalote et l'ail et émincez-les. Lavez les carottes. Vous pouvez les éplucher, mais ce n'est pas nécessaire. Coupez-les ensuite en dés de 0,5 cm. Taillez également la courgette en dés de max. 1 cm. Retirez les feuilles de thym des branches.
2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'échalote et l'ail jusqu'à ce que l'échalote soit translucide. Ajoutez la carotte et la courgette et poursuivez la cuisson 2 min. Ajoutez encore le laurier, le thym et la pulpe de tomates. Poursuivez la cuisson pendant 20 min. à feu moyen. Assaisonnez de sel et de poivre noir.
3. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les spaghettis dans l'eau bouillante 8 min. environ pour une cuisson al dente et 10 min. pour une cuisson complète. Goûtez de temps en temps !
4. Mélangez la bruschetta rosso avec 1 càs d'eau et laissez le mélange reposer 1 min. Ajoutez ce mélange au haché et mélangez bien les deux. Avec les mains, formez des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire les boulettes pendant 5 min. Elles ne doivent pas être tout à fait cuites. Ajoutez-les ensuite dans la sauce tomate et laissez le tout mijoter encore 5 min.
5. Égouttez les spaghettis (voir astuce) et mélangez-les avec la sauce tomate.
6. Finalisez le plat en ajoutant quelques feuilles de basilic et râpez du Brugge Vieux sur le tout à votre convenance. Bon appétit !

ASTUCE: Ne jetez pas toute l'eau de cuisson, mais ajoutez-en un petit filet dans la sauce. Le résultat ? Une onctuosité incomparable !

2 personen

30 min

Plat principal

1

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/spaghettis-bolognaise-classiques-au-brugge-vieux-et-aux-boulettes>