



La bolognaise: une sauce à la viande aux multiples qualités.



A Bologne, sa ville d'origine, on la mange avec des tagliatelle toutes fraîches. Chez nous, la sauce bolognaise est traditionnellement servie avec des spaghetti. Nous ne nous aventurerons dans aucune querelle de clocher pour savoir quelle en est la bonne version. Tentons cependant un rapprochement et regardons de plus près comment la réussir au mieux.

Sa recette classique est rapidement expliquée: faire suer un oignon émincé dans de l'huile d'olive ou du beurre. Ajouter ensuite 1 carotte et 1 tige de céleri-branche finement hachées, puis laisser caraméliser. Retirer de la poêle. Faire dorer 150 g de lardons. Les retirer également de la poêle. Prendre un total de 750 g de viande, par exemple 600 g de hampe de bœuf finement hachée et 150 g de hachis de porc, et faire dorer séparément. Saler et poivrer. Ajouter les légumes à la viande, avec 4 feuilles de sauge et 1 branche de thym. Mouiller ensuite avec 250 ml de lait et faire réduire à petit feu. Ajouter 250 ml de vin blanc et refaire réduire à nouveau. Intégrer 3 cuillères à soupe de concentré de tomates et 300 g de tomates en boîte. Assaisonner de noix de muscade et poivrer. Diminuer le feu afin que la sauce continue de chauffer à petits bouillons en laissant parfois quelques bulles se former à la surface. Laisser mijoter deux ou trois heures en remuant de temps en temps. Et voilà, la sauce est prête et saura même rassasier une famille italienne de huit personnes!



Le type de viande peut varier. Concrètement, plus la viande est marbrée, plus la sauce sera aromatique. Outre la viande hachée classique, la hampe de bœuf convient aussi bien que l'échine de porc, l'épaule d'agneau, le chevreuil ou le sanglier. Faire mijoter la viande dans du lait après l'avoir fait revenir à la poêle évite que l'acidité du vin et de la tomate ne soit trop dominante. Il est, par ailleurs, possible d'utiliser aussi bien du vin blanc que du vin rouge.

Les légumes offrent aussi une grande liberté. Vous pouvez diminuer la quantité de céleri, ajouter de l'ail ou opter pour de l'oignon rouge à la place de l'oignon blanc. Lorsque vous faites revenir les légumes à la poêle, la patience porte ses fruits: pour que les arômes de la sauce se développent parfaitement, il faut que les légumes rissolent jusqu'à ce que la carotte et l'oignon aient bien caramélisé et que tout le liquide se soit évaporé.

Et si, à la fin, la sauce s'avère encore un peu trop acide, une pincée de sucre ou une prise de cannelle viendront rééquilibrer le tout.

Après cuisson et une fois refroidie, la sauce peut se congeler pour plusieurs semaines. Elle pourra ainsi rejoindre votre assiette en un rien de temps quand l'envie de pâtes se fera irrésistible. Cette sauce à la viande est toutefois également idéale pour réaliser des lasagne ou des cannelloni. Elle vous permettra aussi de farcir des poivrons, des courgettes ou même de la focaccia.

Peut-être réussirons-nous à nous mettre d'accord sur un point avec les habitants de Bologne: l'ingrédient le plus important ici, c'est la patience. Il faut, en effet, couper et faire revenir sa viande sans se presser, en laissant bien réduire et en faisant mijoter pendant une ou deux heures afin de déguster, au final, sa propre sauce bolognaise, la meilleure qu'il soit.