

Spaghetti bolognaise



2 personnes



20 minutes



facile

Ingrédients

- 2 c à s de thym
- 20 cl de jus de tomate
- 3 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 50g de beurre
- 200g de spaghetti
- 300g de boeuf haché
- Sel, poivre

Préparation

Faites revenir les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive.

Ajoutez la viande hachée et faire cuire à feu vif pour colorer la viande.

Assaisonnez de sel, poivre et thym. Ajoutez la sauce tomate.
Laissez cuire 20 minutes, à feu doux.

Faites cuire les spaghetti dans de l'eau bouillante avec du gros sel. Une fois les spaghetti cuites, égouttez et ajoutez la sauce bolognaise.

Parsemez de fromage râpé. Dégustez !