



Les plats principaux

## **Bolognaise estivale**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes tomates cerise (colorées, coupées en deux)  
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)  
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge  
500 grammes viande hachée (mélangée)  
1 cuillère à soupe rondelle de citron (râpé)  
2 cuillères à soupe de purée de tomate  
40 grammes de parmesan (râpé)  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
100 grammes d'olives (vertes)  
2 cuillères à café de sucre fin  
poignée feuilles de basilic  
1 chili rouge (en anneaux)  
2 échalotes (ciselées)  
120 millilitres de vin blanc  
400 grammes spaghettis  
2 gousses d'ail  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Faites revenir l'échalote avec l'ail pressé et le piment dans de l'huile d'olive. Ajoutez le haché et le thym et faites bien cuire.

Incorporez la purée de tomates, les olives et le sucre puis salez et poivrez. Déglacez avec le vin blanc et un filet de l'eau de cuisson des pâtes puis faites évaporer l'alcool.

Égouttez les pâtes et mélangez-y un filet d'huile d'olive, le zeste de citron, le jus de citron et le vinaigre. Répartissez les pâtes sur les assiettes. Versez dessus la bolognaise, partagez les tomates et terminez par un peu de parmesan et quelques feuilles de basilic.

