

Bolognaise au Chorizo



Préparation : 5 minutes
Cuisson : 14 minutes

Ingrédients :

- 400 g de boeuf haché
- 100 g de Chorizo
- 30 g d'huile d'olive
- 2 oignons
- 4 tomates fraîches
- 2 poivrons (rouge et jaune)
- 140 g concentré de tomate
- Sel, poivre, thym, curcuma




Préparation :

Chauffez l'huile d'olive dans le bol pendant 1 minute à 110°C, vitesse 1.

Coupez l'oignon en 8 et le chorizo rondelles épaisses puis mettez-les dans le bol et mixez 2 minutes à 110°C en vitesse 5.

Coupez les tomates en 8, épépinez les poivrons et coupez-les grossièrement. Ajoutez-les dans le bol avec le concentré de tomate et les épices. Mixez 5 secondes au TURBO puis réglez 5 minutes à 110°C, vitesse 3.

Ajoutez ensuite le bœuf et chauffez encore 6 minutes à 110°C en vitesse 2.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	huile	1 min	110° C	1	
	oignons, chorizo	2 min	110° C	5	
	tomates, poivrons, concentré de tomate, sel, poivre, thym, curcuma	5 min	110° C	3	
	bœuf haché	6 min	110° C	2	

