

## Sauce bolognaise aubergine et champignons (Ricardo vol. 16 #2)

- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 aubergine d'environ 1 lb (450 g)
- 6 oz (170 g) champignons portobellos
- 4 oz (115 g) pancetta coupée en dés \*
- 3 c. soupe (40 g) beurre
- 1/4 tasse (60 ml) vin rouge
- 1/3 tasse (75 ml) pâte de tomates
- 2 tasses (500 ml) bouillon de poulet \*
- 1 tasse (250 ml) coulis de tomate (passata)
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de flocons de piment broyés
- 1/2 tasse (125 ml) lait

\* Pour faire une recette végétarienne, omettre la pancetta et prendre du bouillon de légumes.

\*\* Vous aurez besoin d'un robot culinaire.

Sur un plan de travail, couper tous les légumes en gros morceaux.

Au robot culinaire, hacher finement ensemble les carottes, l'oignon et le céleri. Réserver.

Poursuivre séparément au robot avec l'aubergine, les champignons et la pancetta.

Dans un poêlon, cuire les légumes dans le beurre à feu vif jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer et que le liquide soit évaporé. Saler et poivrer. Ajouter la pancetta. Cuire en l'émiettant à la cuillère de bois.

Déglacer avec le vin et laisser réduire presque à sec. Ajouter la pâte de tomates et cuire 1 minute. Ajouter le bouillon, le coulis de tomate, le laurier et le piment. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 1 heure en remuant à quelques reprises.

Retirer le couvercle et ajouter le lait. Poursuivre la cuisson 30 minutes en remuant à quelques reprises. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec des pâtes.

