

# BOLOGNAISE A LA MIMOLETTE

## Extrait de Plats simplissimes



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

### **Ingrédients :** 4 PERSONNES

- 1 oignon coupé en 4 - 200 g de boeuf haché - 200 g de potiron surgelé - 250 g de tomates cerises coupées en 2 - 1 c.s. de basilic séché - 60 g de mimolette coupée en dés

---

1. Mettez l'oignon dans la cuve métal et lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).
2. Ajoutez 50 ml d'eau, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme EXPERT, 8 minutes/vitesse 1A/110°C.
3. Ajoutez le boeuf haché et lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/110°C.
4. Ajoutez le potiron, les tomates cerises et le basilic, et lancez le programme VAPEUR, 20 minutes/110°C.
5. Relancez le programme 5 minutes/vitesse 1A/110°C.
6. Servir avec des petits dés de mimolette.

### **Astuce du chef :**

Retirez préalablement la peau des tomates si vous n'appréciez pas son goût.

© Photographie Richard Boutin

© Hachette Livre (Marabout) 2018 - Plats Simplissimes